ELDSLÅGA

GB

ES

Design and Quality
IKEA of Sweden

GB | IT | PT | ES | IE

Language, Lingua, Idioma, Idioma

Country, Paese, País, País

Table of contents

Safety Information

Your safety and the safety of others are very important.
This manual and the appliance itself provide important safety messages, to be read and observed at all times.

⚠ This is the safety alert symbol, pertaining to safety, which alerts users to potential hazards to themselves and others.
All safety messages will follow the safety alert symbol and either the terms:

⚠ DANGER Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.

⚠ WARNING Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.

All Safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.
The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation work.

⚠ Installation and maintenance must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations to the relevant gas standard. Only use original spare parts. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.

⚠ WARNING If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage or injury.

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this appliance.

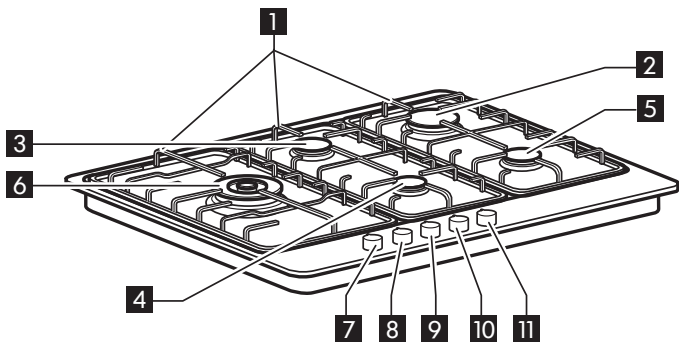
What to do if you smell gas:

- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas

supplier from a neighbor’s phone. Follow the gas supplier’s instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.
- Use appliance in well ventilated rooms only.
- The electrical and gas connections must comply with local regulations.
- When the hob is installed, provide a multi-pole circuit breaker with a contact separation of at least 3 mm, that provides full disconnection.
- Regulations require that the appliance is grounded.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the power supply
- Use only flexible or rigid metal hose for gas connection.
- If necessary, the electrical power cable must be replaced exclusively with a power cable having identical characteristics to the original supplied by manufacturer (type H05V2V2-F 90°C or H05RR-F). This operation must be performed by a qualified electrician.
- The manufacturer cannot be held responsible for any injury to persons or animals or damage to property arising from failure to comply with these requirements.
- Do not use multiple plug adapters or extension cords.
- Do not pull the power cable to disconnect it from the electrical supply.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.
- This hob (class 3) is designed solely for private household use for cooking food. Do not use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the hob.
- The Manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously

supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. They shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children supervision.
- The use of a gas appliance produces heat and humidity in the room. Make sure the room is well-ventilated, or install an extractor hood with exhaust duct.
- Domestic animals should be kept away from the appliance.
- In case of prolonged use, additional ventilation may be necessary (by opening a window or increasing the hood extraction speed).
- After use, make sure the knobs are in off position and close the main gas supply cock or the gas cylinder valve.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat, oil or alcohol (e.g. rum, cognac, wine).
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
  Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- Keep the packaging materials out of the reach of children.
- Before cleaning or maintenance wait for hob to cool down.

Save these instructions

Product description

1 Removable panstand grids
2 Rapid burner
3 Semirapid burner
4 Auxiliary burner
5 Semirapid burner
6 Power burner
7 Power burner control knob ●○○ ○○
8 Semirapid burner control knob ○●○ ○○
9 Auxiliary burner control knob ○○○ ●○
10 Rapid burner control knob ○○● ○○
11 Semirapid burner control knob ○○○ ○●

Symbols		
Solid disc	●	Tap closed
Large flame and star	🔥	Maximum opening/ delivery and electric ignition
Small flame	🔥	Minimum opening or reduced delivery

Daily use

⚠ Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.

Important: when the hob is in use, the entire hob area may become hot.

- To ignite one of the burners, turn the relative knob anti-clockwise to the maximum flame setting.
- Press the knob against the control panel to ignite the burner.
- After the burner has ignited, keep the knob pressed for about 5-10 seconds to allow proper device operation.

This burner safety device shuts off the gas supply to the burner if the flame goes out accidentally (because of sudden draught, an interruption in the gas delivery, boiling over of liquids, etc.).

- The knob must not be pressed for more than 15 sec. If, after that time has elapsed, the burner does not remain lit, wait at least one minute before trying to light it again.

NOTE: should particular local conditions of the delivered gas make the ignition of burner difficult, it is advisable to repeat the operation with the knob turned to small flame setting.
The burner might go out when the knob is released. This means that the safety device has not warmed up enough. In this case, repeat the operations described above.

Helpful hints and tips

This hob has burners of different diameters. For better burner performance, please stick to the following rules:

- Use pots and pans with bottoms the same width as that of the burners or slightly larger (see following table).
- Only use flat-bottomed pots and pans.
- Use the correct amount of water for cooking foods and keep the pot covered.
- Make sure pots on the grates do not protrude beyond the edge of the hob.

IMPORTANT: improper use of the grids can result in damage to the hob: do not position the grids upside down or slide them across the hob. Do not use:

- Cast iron griddles, ollar stones, terracotta pots and pans.
- Heat diffusers such as metal mesh, or any other types.
- Two burners simultaneously for one receptacle (e.g. fish kettle).

Burner	**Pot Ø**
Power burner	from 24 to 26 cm
Rapid	from 24 to 26 cm
Semi-rapid	from 16 to 24 cm
Auxiliary	from 8 to 14 cm

Maintenance and cleaning

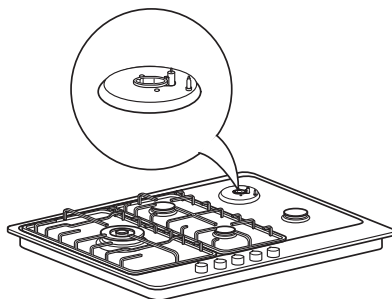
⚠ Disconnect power before servicing.

- All the enamelled and glass parts should be cleaned with warm water and neutral solution.
- Stainless steel surfaces may be stained by calcareous water or aggressive detergents if left in contact for too long. Any food spills (water, sauce, coffee, etc.) should be wiped away before they dry.
- Clean with warm water and neutral detergent, and then dry with a soft cloth or chamois. Remove baked-on dirt with specific cleaners for stainless steel surfaces.

NOTE: clean stainless steel only with soft cloth or sponge.

- Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.
- Do not use steam cleaning appliances.
- Do not use flammable products.
- Do not leave acid or alkaline substances, such as vinegar, mustard, salt, sugar or lemon juice on the hob.

CLEANING THE HOB PARTS

- Grids, burner caps and burners can be removed to be cleaned.
- Clean them by hand with warm water and non-abrasive detergent, removing any food residues and checking that none of the burner openings is clogged.
- Rinse and dry
- Refit burners and burner caps correctly in the respective housings.
- When replacing the grids, make sure that the panstand area is aligned with the burner.
- Models equipped with electrical ignition plugs and safety device require thorough cleaning of the plug end in order to ensure correct operation. Check these items frequently, and if necessary, clean them with a damp cloth. Any baked-on food should be removed with a toothpick or needle.

NOTE: to avoid damaging the electric ignition device, do not use it when the burners are not in their housing.

What to do if ...

Problem	Possible cause	Solution
The electric ignition does not work	There is no electrical supply	Check the unit is plugged in and the electrical supply is switched on.
The burner fails to ignite	The gas tap could be closed	Check that the gas tap is open
The gas ring burns unevenly	Burner crown may be occluded by food residues	Clean the burner crown according to cleaning instructions to make sure that the burner crown is clear of food residues.

Before calling the After-Sales Service:

1. Check “Troubleshooting guide” to see if you can eliminate the problem yourself
2. Turn the hob on again to check if correct operation has been restored.
3. If the problem persists, contact the After-sales Service.

Give the following information:

- type of fault;
- hob model;
- service number (i.e. the number after the word SERVICE on the dataplate under the hob and on the warranty certificate);

SERVICE 0000 000 00000

- your full address;
- your telephone number.

If any repairs are required, contact an authorised service centre, indicated in the warranty.
In the unlikely event that an operation or repair is carried out by an unauthorised technician, always request certification of the work carried out and insist on the use of original spare parts.
Failure to comply with these instructions may compromise the safety and quality of the product.

Injector table

Category II2H3+

Type of gas used	Type of burner	Injector marking	Rated thermal flow rate kW	Rated consumption	Reduced heat capacity kW	Gas pressure (mbar)		
						min.	rat.	max.
NATURAL GAS (Methane) **G20**	power burner rapid semi-rapid auxiliary	145 C 118 F2 101 Z 72 X	4.00 3.00 2.00 1.00	381 l/h 286 l/h 190 l/h 95 l/h	2.20 0.60 0.35 0.30	17	20	25
LIQUEFIED PETROLEUM GAS (Butane) **G30**	power burner rapid semi-rapid auxiliary	96 85 69 50	3.80 3.00 2.00 1.00	276 g/h 218 g/h 145 g/h 73 g/h	1.90 0.60 0.35 0.30	20	28 30	35
LIQUEFIED PETROLEUM GAS (Propane) **G31**	power burner rapid semi-rapid auxiliary	96 85 69 50	3.80 3.00 2.00 1.00	271 g/h 214 g/h 143 g/h 71 g/h	1.90 0.60 0.35 0.30	25	37	45

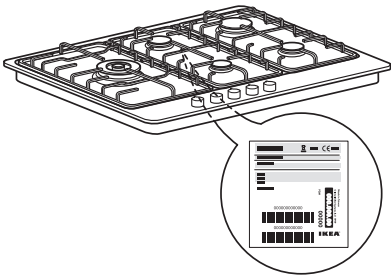
Type of gas used	Model configuration 5 BURNERS	Rated thermal flowrate (kW)	Total rated consumption	Air required (m^3) for burning 1 m^3 of gas
G20 20 mbar	1 PB - 1 R 2 SR - 1 AUX	12.00	1142 l/h	9.52
G30 28-30 mbar	1 PB - 1 R 2 SR - 1 AUX	11.80	857 g/h	30.94
G31 37 mbar	1 PB - 1 R 2 SR - 1 AUX	11.80	842 g/h	23.80

Electric Power: 220 - 240 V ~ 50/60 Hz

GB G110-8 mbar gas set nozzle are available through after-sales service only.

Technical data

Dimensions	
Width (mm)	730
Height (mm)	40
Length (mm)	510
Voltage (V)	220 - 240

The technical information are situated in the rating plate on the bottom side of the appliance.

Installation

After unpacking the hob, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service.

Technical information for the installer

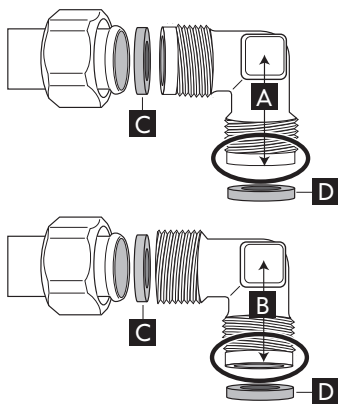
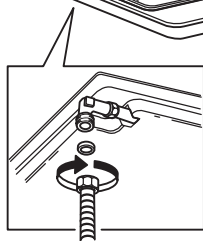
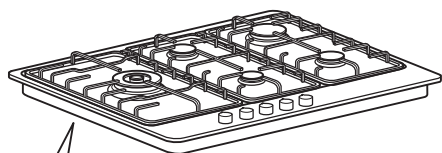
- This product can be embedded in a worktop 20 to 50 mm thick.
- If there is no oven beneath the hob, insert a separator panel that has a surface at least equal to the opening in the work surface. This panel must be positioned in no case less than 20 mm from the bottom of the hob.
- Before installation, make sure that:
- the local gas delivery conditions (nature and pressure) are compatible with the settings of the hob (see the rating plate and injector table);
- the outer surfaces of the furniture or appliances adjacent to the hob are heat resistant according to local regulations;
- This appliance is not connected to a fume exhaust device. It shall be installed in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirement regarding ventilation.
- Combustion products are discharged outdoors through specific hoods or wall and/or window mounted electrical fans.

Gas connection

⚠ This operation must be performed by a qualified technician.

The gas supply system must comply with local regulations to the relavant gas standard.

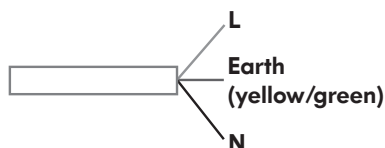
- You can find specific local regulations for some countries in the paragraph “Reference to Local Regulations”. If no information concerning your Country is given, please ask details to a qualified technician.
- The connection of the hob to the gas pipe network or gas cylinder must be

made by means of a rigid copper or steel pipe with fittings complying with local regulations, or by means of a continuous-surface stainless steel hose complying with local regulations. The maximum length of the hose is 2 linear metres.

- Connect elbow (A) or (B) supplied with to the hob inlet main pipe and interpose the washer (C) supplied, in compliance with EN 549.
- Washer (D) not supplied with the product.

- **IMPORTANT**: if a stainless steel hose is used, it must be installed so as not to touch any mobile part of the furniture. It must pass through an area where there are no obstructions and where it is possible to inspect it on all its length.
- After connection to the gas supply, check for leaks with soapy water. Light up the burners and turn the knobs from max position to minimum position to check flame stability

Electrical connection

WARNING

- This operation must be performed by a qualified technician.
- The electrical connections must comply with local regulations.
- The earthing of this appliance is compulsory by law.

- Do not use an extension cord.
- **IMPORTANT:** the data relevant to the voltage and power absorption are indicated on the rating plate.

Assembly

After having cleaned the perimeter surface, apply the supplied gasket to the hob.
Position the hob in the worktop opening made respecting the dimensions indicated in the Instruction.
NOTE: the power supply cable must be long enough to permit its upward extraction.
To secure the hob, use the brackets provided with it. Fit the brackets into the relevant bores shown by the arrow and fasten them by means of their screws in accordance with the thickness of the worktop.

Make sure that the outlet is near the product to install. So, if the cable that came with the product is not long enough, you will need to replace it with another one having the same features but with the right length.

Adjustment to different type of gas

 WARNING

- This operation must be performed by a qualified technician.

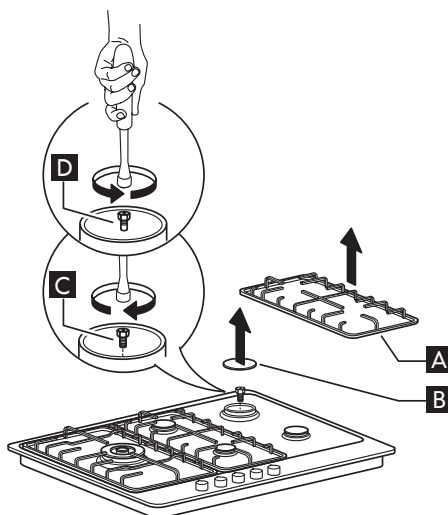
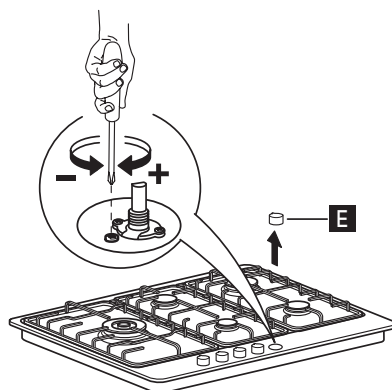
If the appliance is intended to operate with a different gas from the gas type stated on the rating plate and information label on the top of the hob, change the injectors. Remove the information label and keep it with the instructions booklet.
Use pressure regulators suitable for the gas pressure indicated in the Instruction.

- The gas nozzles must be changed by After Sales Service or a qualified technician.
- Nozzles not supplied with the appliance must be ordered from After Sales Service.
- Adjust the minimum setting of the taps.

NOTE: when liquid petroleum gas is used (G30/G31), the minimum gas setting screw must be tightened as far as it will go.
IMPORTANT: should you experience difficulty in turning the burners knobs, please contact the After Sales Service for the replacement of the burner tap if found to be faulty.

Replacing the injectors (see paragraph "injector table")

- Remove grids (A).
- Extract burners (B).
- Using a socket spanner of the appropriate size unscrew the injector (C), unscrew the injector to be replaced.
- Replace it with the injector suitable for the new type of gas.
- Re-assemble the injector in (D).

Before installing the hob, remember to affix the gas calibration plate supplied with the injectors in such a way that it covers the existing information relating to gas calibration.

Adjusting minimum gas setting of taps

To ensure that the minimum setting is correctly adjusted, remove the knob (E) and proceed as follows:

- tighten screw to reduce the flame height (-);

- loosen screw to increase the flame height (+).

The adjustment must be performed with the tap in minimum gas setting position (small flame) .

- The primary air of the burners does not need to be adjusted.
- At this stage, light up the burners and turn the knobs from max position to minimum position to check flame stability.

Upon completion of adjustment, reseal the work surface using sealing wax or an equivalent material.

GB REFERENCE TO LOCAL REGULATIONS

Provision for ventilation

The room in which the appliance is installed must have an air supply to current **B.S. 5440 - Part 2** standards.

All rooms require a permanent vent in addition to the openable window.

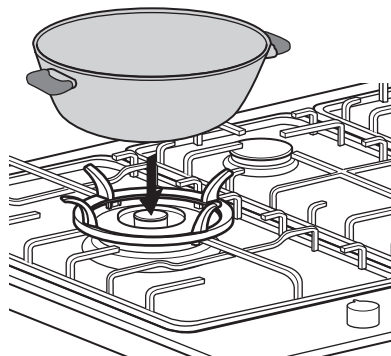
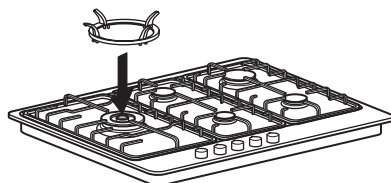
If there are other fuel burning appliances in the same room **B.S. 5440 - Part 2** should be consulted to determine the air vent requirements.

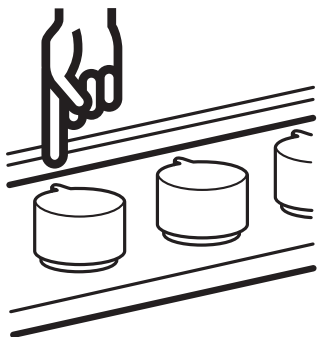
If the appliance is installed in a cellar or basement, it is advisable to provide an air vent of 65 cm, irrespective of the room volume.

Gas Safety Regulations

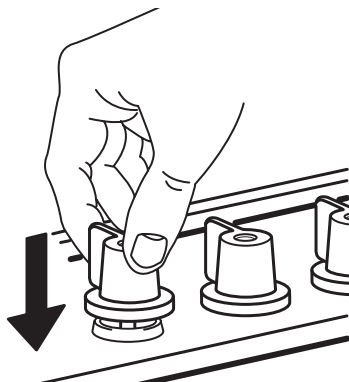
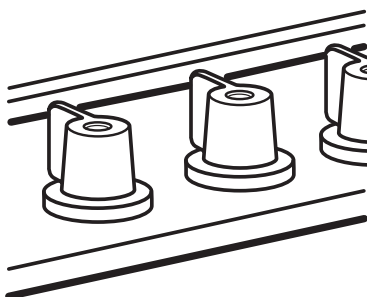
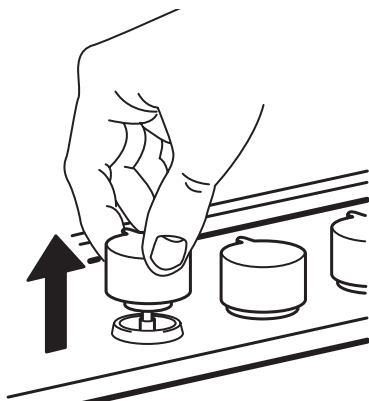
The law requires that all gas appliances are installed by competent persons in accordance with the current gas safety regulations. Failure to install appliances correctly may lead to prosecution.It is in your own interest, and that of safety, to ensure that the law is complied with. The hob should be installed in accordance with the **Gas Safety (Installation and Use) Regulations**, the **Building Regulations** issued by the Department of the Environment and the **Building Standard (Scotland) (Consolidation) Regulations**, issued by the Scottish Development Department.

In the G.B., **CORGI** registered installers work to safe standards of practice.

WOK ADAPTER

KNOBS REPLACEMENT

⚠ Be sure that your hob is switched-off. All knobs must be in closed position.

Pull upwards each knob of the cooktop and store together after removal.

Take the kit with new knobs, which is located in upper part of packaging and remove the new knobs from the plastic bag.

Push each of knob on the valve shaft until you feel the end of sliding (sparking may occur).

Make sure that all the knobs are in the right position.

Verify correct installation by switching each burner separately.

Environmental concerns

Packing

- The packing materials are 100% recyclable and marked with the recycling symbol (♲).

Products

This appliance is marked in compliance with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is correctly scrapped, the user can help prevent potentially harmful consequences for the environment and the health of people.

The symbol on the product or accompanying documentation indicates that this product should not be treated as domestic waste but must be taken to a suitable centre for collection and recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in compliance with local regulations on waste disposal. For further information on the treatment, recovery and recycling of this product, contact your competent local office, the household waste collection service or the shop where you purchased the appliance.

Declaration of Conformity CE

- This cooking hob has been designed, constructed and put on the market in conformity with:
  - safety requirements of “Gas” Directive 2009/142/EEC;
  - safety objectives of “Low Voltage” Directive 2006/95/EC (which replaces 73/23/EEC as amended).
  - protection requirements of “EMC” Directive 2004/108/EEC;
- This hob is suitable for contact with foodstuffs and complies with (EC) Regulation no. 1935/2004.
- This cooking hob (Class 3) has been designed only for cooking food. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

IKEA GUARANTEE

How long is the IKEA guarantee valid?
This guarantee is valid for five (5) years from the original date of purchase of your appliance at IKEA, unless the appliance is named LAGAN in which case two (2) years of guarantee apply. The original sales receipt, is required as proof of purchase. If service work is carried out under guarantee, this will not extend the guarantee period for the appliance.

Which appliances are not covered by the IKEA five (5) years guarantee?
The range of appliances named LAGAN and all appliances purchased in IKEA before 1st of August 2007.

Who will execute the service?
IKEA service provider will provide the service through its own service operations or authorized service partner network.

What does this guarantee cover?
The guarantee covers faults of the appliance, which have been caused by faulty construction or material faults from the date of purchase from IKEA. This guarantee applies to domestic use only. The exceptions are specified under the headline “What is not covered under this guarantee?” Within the guarantee period, the costs to remedy the fault e.g. repairs, parts, labour and travel will be covered, provided that the appliance is accessible for repair without special expenditure. On these conditions the EU guidelines (Nr. 99/44/EG) and the respective local regulations are applicable. Replaced parts become the property of IKEA.

What will IKEA do to correct the problem?
IKEA appointed Service Provider will examine the product and decide, at its sole discretion, if it is covered under this guarantee. If considered covered, IKEA Service Provider or its authorized service partner through its own service operations, will then, at its sole discretion, either repair the defective product or replace it with the same or a comparable product.

What is not covered under this guarantee?
- Normal wear and tear.
- Deliberate or negligent damage, damage caused by failure to observe operating instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage, damage caused by chemical or electrochemical reaction, rust, corrosion or water damage including but not limited to damage caused by excessive lime in the water supply, damage caused by abnormal environmental conditions.
- Consumable parts including batteries and lamps.
- Non-functional and decorative parts which do not affect normal use of the appliance, including any scratches and possible color differences.
- Accidental damage caused by foreign objects or substances and cleaning or unblocking of filters, drainage systems or soap drawers.
- Damage to the following parts: ceramic glass, accessories, crockery and cutlery baskets, feed and drainage pipes, seals, lamps and lamp covers, screens, knobs, casings and parts of casings. Unless such damages can be proved to have been caused by production faults.
- Cases where no fault could be found during a technician’s visit.
- Repairs not carried out by our appointed service providers and/or an authorized service contractual partner or where non-original parts have been used.
- Repairs caused by installation which is faulty or not according to specification.
- The use of the appliance in a non-domestic environment i.e. professional use.
- Transportation damages. If a customer transports the product to his home or

- another address, IKEA is not liable for any damage that may occur during transport. However, if IKEA delivers the product to the customer's delivery address, then damage to the product that occurs during this delivery will be covered by IKEA.
- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance.
  However, if an IKEA appointed Service Provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the appointed Service Provider or its authorized service partner will reinstall the repaired appliance or install the replacement, if necessary.

These restrictions do not apply to fault-free work carried out by a qualified specialist using our original parts in order to adapt the appliance to the technical safety specifications of another EU country.

How country law applies
The IKEA guarantee gives you specific legal rights, which cover or exceed all the local legal demands. However these conditions do not limit in any way consumer rights described in the local legislation.

Area of validity
For appliances which are purchased in one EU country and taken to another EU country, the services will be provided in the framework of the guarantee conditions normal in the new country.
An obligation to carry out services in the framework of the guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:
- the technical specifications of the country in which the guarantee claim is made;
- the Assembly Instructions and User Manual Safety Information.

The dedicated AFTER SALES for IKEA appliances
Please don't hesitate to contact IKEA appointed After Sales Service Provider to:
- make a service request under this guarantee;
- ask for clarifications on installation of the IKEA appliance in the dedicated IKEA kitchen furniture;
- ask for clarification on functions of IKEA appliances.

To ensure that we provide you with the best assistance, please read carefully the Assembly Instructions and/or the User Manual before contacting us.

How to reach us if you need our service

Please refer to the last page of this manual for the full list of IKEA appointed After Sales Service Provider and relative national phone numbers.

In order to provide you a quicker service, we recommend to use the specific phone numbers listed on this manual. Always refer to the numbers listed in the booklet of the specific appliance you need an assistance for. Please also always refer to the IKEA article number (8 digit code) and 12 digit service number placed on the rating plate of your appliance.

SAVE THE SALES RECEIPT!
It is your proof of purchase and required for the guarantee to apply. The sales receipt also reports the IKEA name and article number (8 digit code) for each of the appliances you have purchased.

Do you need extra help?
For any additional questions not related to After Sales of your appliances please contact your nearest IKEA store call centre. We recommend you read the appliance documentation carefully before contacting us.

Sommario

Informazioni di sicurezza

La sicurezza vostra e degli altri è molto importante.
Nel presente manuale e nell'apparecchio stesso sono fornite importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e osservare sempre.

⚠ Questo è il simbolo di pericolo, relativo alla sicurezza, il quale avverte dei potenziali rischi per l'utilizzatore e per gli altri.
Tutti i messaggi relativi alla sicurezza saranno preceduti dal simbolo di pericolo per la sicurezza e dai termini:

⚠ PERICOLO Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, provoca lesioni gravi.

⚠ AVVERTENZA Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi.

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo a cui si riferiscono, indicano come ridurre la possibilità di lesioni e sottolineano ciò che può succedere in caso di mancato rispetto delle istruzioni.
L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento d'installazione.

⚠ L'installazione e la manutenzione devono essere eseguite da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Usare soltanto ricambi originali. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non specificamente richiesto nel manuale d'uso.

⚠ AVVERTENZA La mancata osservanza delle indicazioni fornite in questo manuale può provocare un incendio o un'esplosione con conseguenti danni materiali o lesioni personali.

- Non conservare o usare benzina o altri gas e liquidi infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchio.

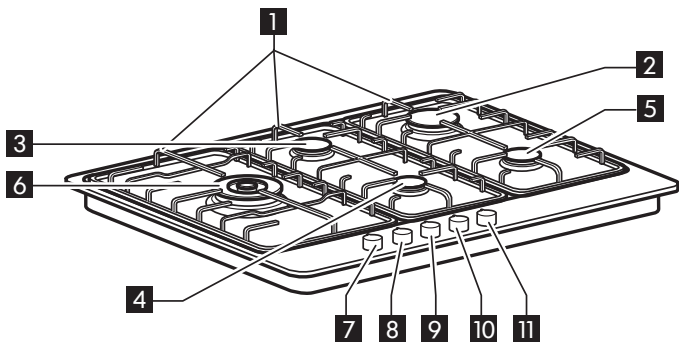
Cosa fare in caso si avverta odore di gas:

- Non mettere in funzione nessun apparecchio.
- Non toccare interruttori di corrente.
- Non utilizzare telefoni all'interno dell'abitazione.
- Avvertire subito telefonicamente l'ente di erogazione gas recandosi da un vicino. Seguire le istruzioni dell'ente di erogazione gas.
- Qualora non sia possibile mettersi in contatto con l'ente di erogazione gas, contattare i vigili del fuoco.
- L'installazione e la manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite da un installatore qualificato, da un centro di assistenza o dall'ente di erogazione gas.
- Utilizzare l'apparecchio unicamente in stanze adeguatamente ventilate.
- I collegamenti di gas ed elettricità devono essere conformi alle norme locali.
- Quando si installa il piano di cottura, dotarlo di un interruttore multipolare con una distanza dal contatto di almeno 3 mm che consenta di scollegare completamente l'apparecchio.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria a termini di legge.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da collegare l'apparecchio, una volta posizionato nell'ubicazione definitiva, alla presa di corrente.
- Per l'allacciamento del gas, utilizzare solo un tubo di metallo flessibile o rigido.
- Se necessario, il cavo di alimentazione deve essere sostituito esclusivamente con un cavo di alimentazione avente caratteristiche identiche a quello originale fornito dal produttore (tipo H05V2V2-F 90°C o H05RR-F). Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.
- Il fabbricante declina ogni responsabilità per eventuali danni subiti da persone, animali domestici o beni, derivanti dalla mancata osservanza delle norme sopra indicate.
- Non usare prese multiple o prolunghe.
- Non tirare il cavo di alimentazione dell'apparecchio per staccarlo dalla presa di corrente.
- Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore.

- Evitare di toccare il piano di cottura con parti del corpo umide e di utilizzarlo a piedi nudi.
- Questo piano di cottura (classe 3) è stato progettato per essere utilizzato soltanto ed esclusivamente per la cottura di cibi in ambienti domestici. Non utilizzare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente. Tale uso dell'apparecchio potrebbe determinare un avvelenamento da monossido di carbonio, oltre che il surriscaldamento del piano di cottura.
- Il fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.
- L'apparecchiatura e le parti accessibili diventano roventi durante l'utilizzo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di meno di 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non siano sempre sorvegliati. Questo apparecchio può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, solo se sono sorvegliati o se è stato loro insegnato come usare l'apparecchio in condizioni di sicurezza e se sono a conoscenza dei pericoli che può comportare. Non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non siano sorvegliati da adulti.
- L'uso di un apparecchio a gas produce calore ed umidità nel locale. Assicurare una buona aerazione o installare una cappa di aspirazione con condotto di scarico.
- Gli animali domestici dovrebbero essere tenuti lontano dall'apparecchio.
- In caso di utilizzo prolungato, può rendersi necessaria una ventilazione supplementare (aprendo una finestra o aumentando la forza di aspirazione della cappa).
- Dopo l'uso, assicurarsi che le manopole siano in posizione di chiuso e chiudere il rubinetto principale del condotto di erogazione del gas o quello della bombola.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Non allontanarsi durante la preparazione di pietanze ricche di olio, grassi o alcool (per es. rum, cognac, vino).

- La cottura non sorvegliata su un piano cottura con olio o grasso può essere pericolosa e generare incendi. Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
  Pericolo di incendio: non poggiare oggetti sulle superfici di cottura.
- Gli elementi dell'imballaggio devono essere conservati lontano dalla portata dei bambini.
- Prima di pulirlo o effettuare interventi di manutenzione, attendere che il piano di cottura si sia raffreddato.

Conservare queste istruzioni

Descrizione del prodotto

1 Griglie amovibili
2 Bruciatore rapido
3 Bruciatore semirapido
4 Bruciatore ausiliario
5 Bruciatore semirapido
6 Bruciatore di potenza
7 Manopola comando bruciatore di potenza
8 Manopola comando bruciatore semirapido
9 Manopola comando bruciatore ausiliario
10 Manopola comando bruciatore rapido
11 Manopola comando bruciatore semirapido

Simboli		
Cerchio pieno	●	Rubinetto chiuso
Fiamma grande e stella		Apertura/portata massima e accensione elettrica
Fiamma piccola		Apertura minima o portata ridotta

Utilizzo quotidiano

⚠ Non lasciare che la fiamma del bruciatore si estenda oltre il bordo della pentola.

Attenzione: quando il piano di cottura è in funzione, tutta la superficie del piano può diventare calda.

- Per accendere uno dei bruciatori, ruotare la manopola corrispondente in senso anti-orario fino a far coincidere l'indice con il simbolo di fiamma massima.
- Premere la manopola contro la mascherina dei comandi per accendere il bruciatore.
- Una volta acceso il bruciatore, è necessario continuare a tenere premuta la manopola per circa 5-10 secondi per consentire il corretto funzionamento del dispositivo.

Si tratta di un dispositivo di sicurezza che interrompe la fuoriuscita di gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma (colpi d'aria, mancanza momentanea di erogazione, traboccamenti di liquidi, ecc.).

- La manopola non deve essere tenuta premuta per più di 15 secondi. Se, trascorso tale tempo, il bruciatore non rimane acceso, attendere almeno un minuto prima di tentare un'ulteriore accensione.

NOTA: qualora particolari condizioni del gas erogato localmente rendessero difficoltosa l'accensione del bruciatore, si consiglia di ripetere l'operazione con la manopola ruotata sulla posizione rappresentante la fiamma piccola. Può accadere che il bruciatore si spenga al momento del rilascio della manopola. Significa che il dispositivo di sicurezza non si è scaldato a sufficienza. In questo caso, ripetere le operazioni sopra descritte.

Suggerimenti utili

Questo piano di cottura è dotato di bruciatori con diametri diversi. Al fine di ottenere il massimo rendimento, è utile attenersi alle seguenti regole:

- Utilizzare pentole e tegami di diametro pari o leggermente superiore al diametro dei bruciatori (vedere la tabella seguente).
- Utilizzare soltanto pentole e tegami con fondo piatto.
- Utilizzare la giusta quantità d'acqua per la cottura dei cibi e usare il coperchio.
- Evitare che le pentole, posizionate sulle griglie, fuoriescano dal perimetro del piano di cottura.

AVVERTENZA: un uso scorretto delle griglie può danneggiare il piano di cottura: non posizionare le griglie capovolte e non farle scorrere sul piano. È fortemente sconsigliato l'uso di:

- bistecchiere in ghisa, supporti in pietra naturale, tegami o pentole in terracotta
- dissipatori di rete metallica o di altro tipo
- due bruciatori simultaneamente per la cottura con un solo recipiente (ad es. una pesciera).

Bruciatore	Ø recipienti
Bruciatore di potenza	da 24 a 26 cm
Rapido	da 24 a 26 cm
Semirapido	da 16 a 24 cm
Ausiliario	da 8 a 14 cm

Manutenzione e pulizia

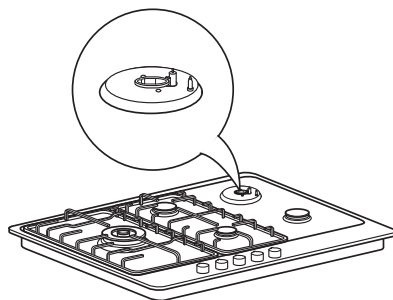
⚠ Prima di qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.

- Le parti smaltate e in vetro vanno lavate con acqua tiepida e detergente neutro.
- Le superfici in acciaio inox possono rimanere macchiate se rimangono a contatto troppo a lungo con acqua calcarea o detergenti aggressivi. Eliminare prontamente eventuali residui di cibo (acqua, sugo, caffè, ecc.) prima che si secchino.
- Pulire con acqua tiepida e detergente neutro, poi asciugare con un panno morbido o una pelle di daino. Nel caso di sporco difficile, usare esclusivamente i prodotti specifici per l'acciaio normalmente reperibili in commercio.

NOTA: pulire le superfici in acciaio inox solo con un panno morbido o una spugna.

- Non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi, prodotti a base di cloro o pagliette.
- Non utilizzare pulitori a vapore.
- Non utilizzare prodotti infiammabili.
- Evitare di lasciare sul piano sostanze acide o alcaline come aceto, mostarda, sale, zucchero o succo di limone.

PULIZIA DEI COMPONENTI DEL PIANO

- Le griglie, i cappellotti e i bruciatori sono rimovibili per facilitarne la pulizia.
- Lavarli a mano con acqua calda e detersivo non aggressivo avendo cura di eliminare eventuali incrostazioni e controllando che nessuna delle aperture del bruciatore sia otturata.
- Risciacquare e asciugare accuratamente.
- Rimontare correttamente bruciatori e cappellotti nelle loro sedi.
- Nel riposizionare le griglie, assicurarsi che la zona di appoggio delle pentole sia centrata con il bruciatore.
- Nei modelli dotati di candeline di accensione elettrica e di termocoppie di sicurezza, occorre procedere ad una accurata pulizia della parte terminale per assicurarne il buon funzionamento. Controllarle frequentemente e, se necessario, pulirle con un panno umido. Eventuali residui di cibo secchi vanno rimossi con uno stecchino di legno o un ago.

NOTA: per evitare danni all'accensione elettrica, non utilizzarla quando i bruciatori non sono nella loro sede.

Cosa fare se ...

Problema	Possibile causa	Soluzione
L’accensione elettrica non funziona.	Mancanza di energia elettrica.	Controllare se la spina dell’apparecchio è collegata alla presa di corrente e se è accesa l’alimentazione elettrica.
Il bruciatore non si accende.	Il rubinetto del gas potrebbe essere chiuso.	Controllare se il rubinetto del gas è aperto.
La fiamma non è uniforme.	La corona del bruciatore può essere occlusa da residui di cibo.	Pulire la corona del bruciatore come indicato nelle istruzioni per la pulizia, per assicurare che non vi siano rimasti residui di cibo.

Prima di contattare il Servizio Assistenza:

1. Consultare la “Guida ricerca guasti” sopra riportata per verificare se è possibile eliminare il problema personalmente.
2. Riaccendere l’apparecchio per accertarsi che l’inconveniente sia stato ovviato.
3. Se il problema persiste, contattare il Servizio Assistenza.

Fornire le seguenti informazioni:

- tipo di guasto;
- modello del piano di cottura;
- il numero di assistenza (ossia, il numero indicato dopo la parola SERVICE sulla targhetta sotto il piano di cottura e sul certificato di garanzia);

- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero di telefono.

Qualora si renda necessario un intervento di riparazione, rivolgersi a un centro di assistenza tecnica autorizzato tra quelli indicati sulla garanzia.
Nel caso in cui un tecnico non autorizzato effettui un intervento o una riparazione, richiedere sempre la certificazione del lavoro eseguito e insistere affinché vengano usati ricambi originali.
La mancata osservanza di queste istruzioni può compromettere la sicurezza e la qualità del prodotto.

Tabella iniettori

Categoria II2H3+

Tipo di gas utilizzato	Tipo di bruciatore	Marcatura iniettore	Portata termica nominale kW	Consumo nominale	Portata termica ridotta kW	Pressione del gas (mbar)		
						min.	nom.	max.
GAS NATURALE (Metano) **G20**	Bruciatore di potenza Rapido Semirapido Ausiliario	145 C 118 F2 101 Z 72 X	4,00 3,00 2,00 1,00	381 l/h 286 l/h 190 l/h 95 l/h	2,20 0,60 0,35 0,30	17	20	25
GAS DI PETROLIO LIQUEFATTO (butano) **G30**	Bruciatore di potenza Rapido Semirapido Ausiliario	96 85 69 50	3,80 3,00 2,00 1,00	276 g/h 218 g/h 145 g/h 73 g/h	1,90 0,60 0,35 0,30	20	28 30	35
GAS DI PETROLIO LIQUEFATTO (propano) **G31**	Bruciatore di potenza Rapido Semirapido Ausiliario	96 85 69 50	3,80 3,00 2,00 1,00	271 g/h 214 g/h 143 g/h 71 g/h	1,90 0,60 0,35 0,30	25	37	45

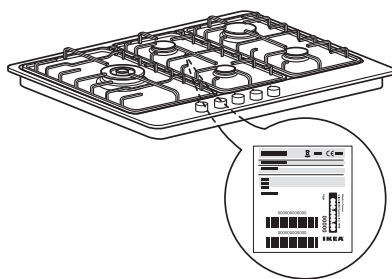
Tipo di gas utilizzato	Configurazione modello 5 BRUCIATORI	Portata termica nominale (kW)	Consumo totale nominale	Aria necessaria (m^3) alla combustione di 1 m^3 di gas
G20 20 mbar	1 PB - 1 R 2 SR - 1 AUX	12,00	1142 l/h	9,52
G30 28-30 mbar	1 PB - 1 R 2 SR - 1 AUX	11,80	857 g/h	30,94
G31 37 mbar	1 PB - 1 R 2 SR - 1 AUX	11,80	842 g/h	23,80

Alimentazione elettrica: 220 - 240 V ~ 50/60 Hz

IT L’iniettore G110-8 mbar è reperibile solo presso il Servizio Assistenza.

Dati tecnici

Dimensioni	
Larghezza (mm)	730
Altezza (mm)	40
Lunghezza (mm)	510
Tensione (V)	220 - 240

I dati tecnici sono riportati nella targhetta posta sul fondo dell'apparecchio.

Installazione

Dopo aver disimballato il piano di cottura, verificare che non si sia danneggiato durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza.

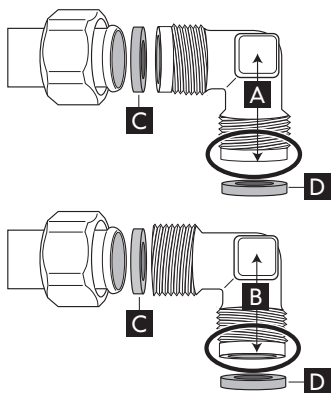
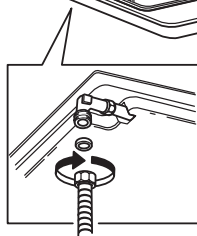
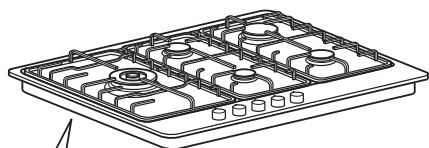
Informazioni tecniche per l'installatore

- Questo prodotto può essere incassato in un piano di lavoro di spessore da 20 a 50 mm.
- Se sotto il piano di cottura non è previsto un forno, inserire un pannello separatore che abbia una superficie almeno pari all'apertura nel piano di lavoro. Il pannello deve essere posizionato a una distanza in ogni caso non inferiore a 20 mm dal fondo del piano di cottura.
- Prima di eseguire l'installazione, accertarsi che:
- Le condizioni locali di erogazione del gas (natura e pressione) siano compatibili con le caratteristiche del piano di cottura (vedere targhetta e tabella iniettori).
- I rivestimenti delle pareti del mobile o degli apparecchi adiacenti al piano di cottura siano resistenti al calore secondo le norme locali.
- L'apparecchio non sia collegato a un dispositivo di scarico dei fumi. L'installazione venga eseguita in conformità alle norme e regolamentazioni in vigore. Prestare una particolare attenzione ai requisiti inerenti la ventilazione.
- Lo scarico dei fumi della combustione avvenga attraverso apposite cappe aspiranti o tramite elettroventilatori installati a parete e/o su finestre.

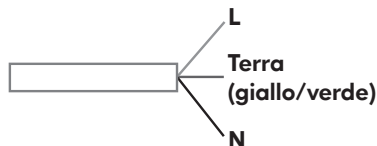
Collegamento gas

⚠ Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.
L'impianto di alimentazione del gas deve essere conforme ai regolamenti locali e alle norme in materia di gas.

- Nel paragrafo “Riferimenti alle normative nazionali”, sono indicate norme locali specifiche per alcuni paesi. In caso di mancanza di informazioni riguardanti il paese di installazione,

richiedere maggiori dettagli a un tecnico qualificato.
- Il collegamento del piano di cottura alla rete di erogazione del gas o alla bombola del gas deve essere eseguito mediante un tubo rigido di rame o di acciaio con i raccordi conformi alle norme locali, oppure mediante un tubo flessibile in acciaio inox con superficie continua conforme alle normative locali. La lunghezza massima consentita del tubo metallico flessibile è di 2 metri lineari.

- Collegare il raccordo a gomito (A) o (B) fornito insieme al tubo di alimentazione principale del piano di cottura e interporre la guarnizione (C) in dotazione, secondo la norma EN 549.
- La rondella (D) non è fornita in dotazione.
- **AVVERTENZA:** nel caso si utilizzi un tubo flessibile in acciaio inox, questo dovrà essere installato in modo che non possa entrare a contatto con una parte mobile del mobilio. Il tubo deve passare in un punto libero da ingombri e deve essere ispezionabile su tutta la lunghezza.
- Dopo il collegamento all'alimentazione del gas, verificare con una soluzione di acqua saponata che non vi siano perdite. Con i bruciatori accesi, ruotare le manopole dalla posizione massima alla posizione minima per verificare la stabilità della fiamma.

Connessione alla rete elettrica

⚠ AVVERTENZA
- Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.
- I collegamenti elettrici devono essere conformi alle norme locali.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per legge.

- Non utilizzare prolunghe.
- **AVVERTENZA:** i dati relativi alla tensione e alla potenza assorbita sono riportati sulla targhetta.

Montaggio

Dopo aver pulito la superficie perimetrale, applicare al piano la guarnizione in dotazione come mostrato in figura.
Posizionare il piano all'interno dell'apertura praticata secondo le dimensioni indicate nelle istruzioni.
NOTA: il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permetterne l'estrazione dall'alto.

Per bloccare il piano di cottura, utilizzare le staffe in dotazione. Posizionare le staffe in corrispondenza dei fori evidenziati dalla freccia e fissarle con le apposite viti in modo da adattarle allo spessore del piano di lavoro. Assicurarsi che la presa sia vicino all'apparecchio da installare. Se il cavo in dotazione all'apparecchio non è abbastanza lungo, deve essere sostituito con un altro delle stesse caratteristiche ma di lunghezza corretta.

Adeguamento ai diversi tipi di gas

 AVVERTENZA

- Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.

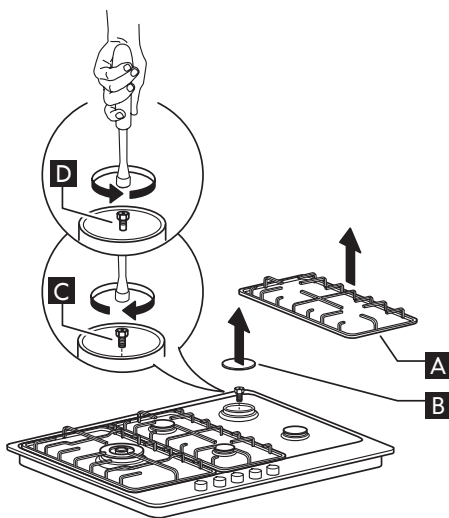
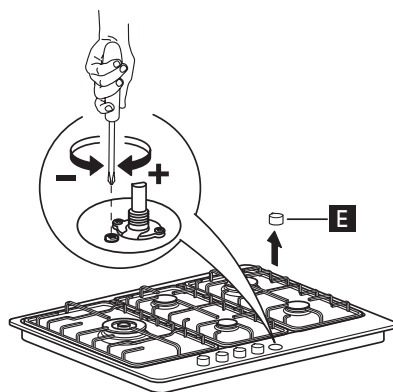
In caso di utilizzo con un gas diverso da quello indicato sulla targhetta e sull'etichetta informativa posta sulla parte superiore del piano di cottura, è necessario sostituire gli iniettori.
La targhetta informativa va rimossa e conservata insieme al libretto istruzioni.
Utilizzare regolatori di pressione idonei alla pressione del gas indicata nelle istruzioni.

- Per la sostituzione degli iniettori, rivolgersi al Servizio Assistenza o ad un tecnico qualificato.
- Gli iniettori non forniti in dotazione devono essere richiesti al Servizio Assistenza.
- Regolare i minimi dei rubinetti.

NOTA: con gas di petrolio liquefatto (G30/ G31), la vite di regolazione del minimo deve essere avvitata a fondo.
AVVERTENZA: se si dovesse verificare una progressiva difficoltà nella rotazione delle manopole dei bruciatori, contattare il Servizio Assistenza che provvederà alla sostituzione del rubinetto.

Sostituzione degli iniettori (vedere il paragrafo "Tabella iniettori")

- Togliere le griglie (A).
- Sfilare i corpi bruciatore (B).
- Con una chiave a tubo della dimensione appropriata, svitare l'iniettore da sostituire (C).
- Sostituirlo con l'iniettore previsto per il nuovo tipo di gas.
- Rimontare l'iniettore in (D).

Prima di installare il piano di cottura, ricordarsi di applicare la targhetta di taratura gas fornita con gli iniettori di ricambio, in modo che copra le informazioni già presenti.

Regolazione del minimo dei rubinetti del gas

Per garantire una corretta regolazione del minimo, rimuovere la manopola (E) e procedere come segue:

- avvitare la vite per ridurre l'altezza della fiamma (-);
- svitare la vite per aumentare l'altezza della fiamma (+).

La regolazione deve essere eseguita con il rubinetto nella posizione di minimo (fiamma piccola).

- Non occorre regolare l'aria primaria dei bruciatori.
- Con i bruciatori accesi, ruotare le manopole dalla posizione massima alla posizione minima per verificare la stabilità della fiamma.

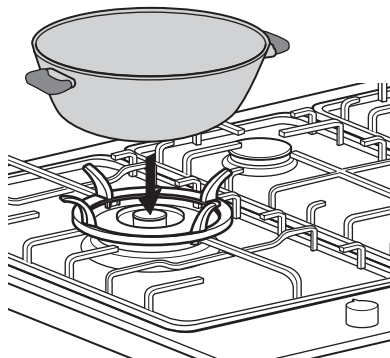
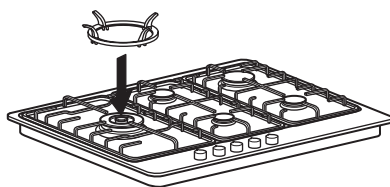
Terminata la regolazione, ripristinare i sigilli con ceralacca o materiale equivalente.

IT RIFERIMENTI NORMATIVE NAZIONALI

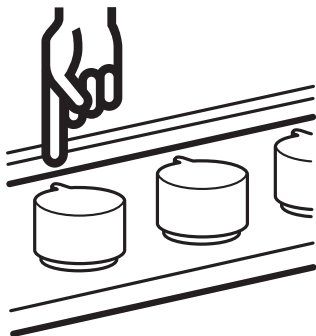
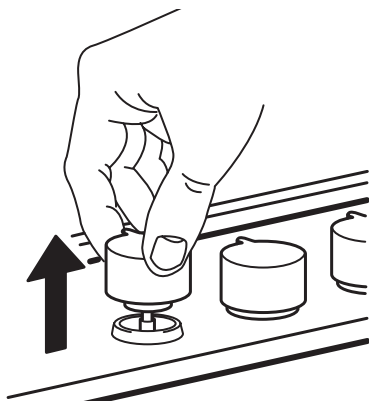
Norma di areazione della stanza
Nota: Quando l'apparecchio non è provvisto di sicurezza sui bruciatori del piano di lavoro (termocoppie), le aperture di ventilazione devono essere maggiorate nella misura del 100% con un minimo di 200 cm^2, in conformità al D.M. 21 aprile 1993.

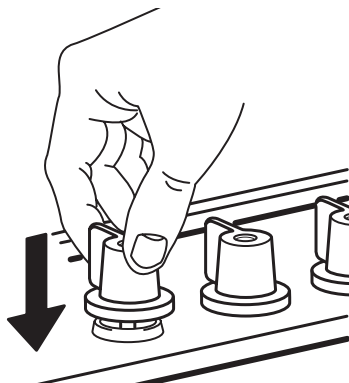
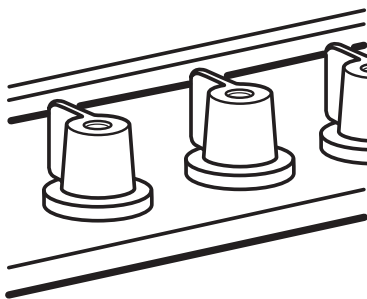
Collegamento all'alimentazione del gas
Prima di procedere al collegamento dell'apparecchio, accertarsi che l'impianto di alimentazione sia conforme alle norme **UNI-CIG 7129 e UNI CIG 7131.**

Allacciamento al gas
Per il collegamento dell'apparecchio alla rete del gas o bombola, utilizzare il tubo metallico rigido di rame o acciaio con relativi raccordi conformi alla norma **UNI-CIG 7129**, oppure il tubo flessibile in inox con parete continua conforme alla norma **UNI-CIG 9891**.
I tubi metallici flessibili devono avere una lunghezza massima di 2 m.
I regolatori di pressione da utilizzare devono essere conformi alla norma **UNI EN 12864** per gas in bombola e **UNI EN 88** per gas canalizzati (metano di rete).

ADATTATORE PER WOK

SOSTITUZIONE DELLE MANOPOLE

⚠ Assicurarsi che il piano di cottura sia spento!

Tutte le manopole devono essere in posizione di chiusura.

Tirare ogni manopola del piano verso l’alto e riporle nello stesso posto dopo la rimozione.

Prendere il kit con le nuove manopole, che si trova nella parte superiore dell’imballo e rimuovere le nuove manopole dal sacchetto di plastica.

Spingere ogni manopola sullo stelo della valvola fino a fine corsa (si possono produrre scintille).

Assicurarsi che tutte le manopole siano nella posizione corretta.

Verificare che siano installate correttamente accendendo ogni bruciatore separatamente.

Consigli per la salvaguardia dell'ambiente

Imballaggio

- Il materiale dell'imballaggio è interamente riciclabile ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio (♲).

Prodotti

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/CE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso un punto di raccolta autorizzato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Rottamarlo seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.
Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Dichiarazione di conformità CE

- Il presente piano di cottura è stato progettato, costruito e commercializzato in conformità:
  - ai requisiti di sicurezza della Direttiva "Gas" 2009/142/CE;
  - agli obiettivi di sicurezza della Direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti);
  - ai requisiti di protezione prescritti dalla Direttiva 2004/108/CEE "Compatibilità elettromagnetica
- Questo piano di cottura è idoneo per il contatto con gli alimenti, ed è conforme alla Direttiva CEE 1935/2004.
- Questo piano di cottura (classe 3) è stato progettato esclusivamente per la cottura di alimenti. Qualsiasi altro uso (come il riscaldamento di una stanza) è improprio e pericoloso.

GARANZIA IKEA

Quanto dura la garanzia IKEA?

Questa garanzia è valida per 5 (cinque) anni a partire dalla data di acquisto/consegna del tuo elettrodomestico presso un negozio IKEA, salvo che l'elettrodomestico appartenga alla gamma LAGAN, nel qual caso la garanzia è di 2 (due) anni. È necessario esibire lo scontrino originale come documento comprovante l'acquisto. Eventuali interventi di assistenza effettuati durante la garanzia non ne estenderanno la validità.

Elettrodomestici non coperti dalla garanzia IKEA di 5 (cinque) anni

La garanzia di 5 (cinque) anni è valida per tutti gli elettrodomestici "IKEA" acquistati a partire dal 1° Agosto 2007 eccetto che per la gamma di prodotti LAGAN di "IKEA".

Chi fornisce il servizio?

Il servizio assistenza selezionato ed autorizzato da IKEA fornirà il servizio attraverso la propria rete di Partner di Assistenza autorizzati.

Cosa copre questa garanzia?
La garanzia copre i difetti dell'elettrodomestico causati da vizi di fabbricazione (difetto funzionale), a partire dalla data di acquisto/consegna dell'elettrodomestico. Questa garanzia è applicabile solo all'uso domestico. Le eccezioni sono descritte alla voce “Cosa non è coperto dalla garanzia?”. Nel periodo di validità della garanzia, i costi di riparazione (pezzi di ricambio, manodopera e viaggi del personale tecnico) saranno sostenuti dal servizio assistenza, fermo restando che l'accesso all'apparecchiatura per l'intervento di riparazione non comporti spese particolari. Queste condizioni sono conformi alle direttive EU (No. 99/44/CE) e alle norme locali.
I componenti sostituiti diventano proprietà di IKEA.

Come IKEA interverrà per risolvere il problema?
Il servizio assistenza incaricato da IKEA per l'esecuzione del servizio esaminerà il prodotto e deciderà, a propria esclusiva discrezione, se lo stesso rientra nella copertura della garanzia. Il Servizio Assistenza IKEA o il suo Partner di Assistenza autorizzato tramite i rispettivi Centri di Assistenza, a propria esclusiva discrezione, riparerà il prodotto difettoso o provvederà a sostituirlo con un prodotto uguale o di pari valore.

Cosa non è coperto dalla garanzia?
- Normale usura
- Danni provocati deliberatamente, danni provocati dalla mancata osservanza delle istruzioni di funzionamento, da un'installazione non corretta o in seguito a collegamento a un voltaggio errato. Danni provocati da reazioni chimiche o elettrochimiche, ruggine, corrosione o danni causati da acqua, inclusi i danni causati dalla presenza di eccessivo calcare nelle condutture idriche. Danni causati da eventi atmosferici e naturali.
- Le parti soggette a consumo, incluse batterie e lampadine.
- Danni a parti non funzionali e decorative che non influiscono sul normale uso dell'elettrodomestico, inclusi graffi e differenze di colore.
- Danni accidentali causati da corpi o sostanze estranee e danni causati da pulizia o eliminazione di ostruzioni da filtri, sistemi di scarico o cassetti del detersivo.
- Danni ai seguenti componenti: vetroceramica, accessori, cestelli per posate e stoviglie, tubi di alimentazione e drenaggio, guarnizioni, lampadine e copri lampadine, griglie, manopole, rivestimento e parti del rivestimento. A meno che si possa provare che tali danni siano stati causati da errori di fabbricazione.
- Casi in cui non vengono rilevati difetti funzionali durante la visita di un tecnico.
- Riparazioni non eseguite dal nostro Servizio Assistenza autorizzato e/o da un Partner di Assistenza contrattuale autorizzato o in caso di uso di ricambi non originali.
- Riparazioni causate da un'installazione non corretta o non conforme alle specifiche.
- Casi di uso improprio e/o non domestico dell'apparecchio, ad es. uso professionale.
- Danni da trasporto. Qualora sia il cliente a trasportare il prodotto alla propria abitazione o ad altro indirizzo, IKEA non è responsabile per eventuali danni che potrebbero verificarsi durante il trasporto. In compenso, qualora sia IKEA ad effettuare il trasporto del prodotto all'indirizzo del cliente, eventuali danni occorsi al prodotto durante la consegna saranno coperti da IKEA.
- Costi inerenti la prima installazione dell'elettrodomestico IKEA. Tuttavia, qualora un fornitore di servizi IKEA o un suo partner autorizzato ripari

o sostituisca l'apparecchio nei termini della presente garanzia, il fornitore o il partner autorizzato reinstalleranno l'apparecchio riparato o installeranno l'apparecchio in sostituzione, se necessario.

Tali restrizioni non valgono per regolari interventi svolti da personale tecnico qualificato con ricambi originali per adattare l'apparecchio alle disposizioni tecniche di sicurezza di un altro paese UE.

Applicazione delle leggi nazionali
Il cliente è titolare dei diritti previsti dal D. Lgs. n. 206/2005 e la presente garanzia IKEA di 5 (cinque) anni lascia impregiudicati tali diritti che rispondono o estendono i diritti minimi legali di ogni paese in termini di garanzia.
Tali condizioni non limitano tuttavia in alcun modo i diritti del consumatore definiti dalle leggi locali.

Area di validità
Per gli elettrodomestici acquistati in una nazione EU e portati in un'altra nazione EU, i servizi saranno forniti in base alle condizioni di garanzia applicabili nel nuovo paese. L'obbligo di fornire il servizio in base alle condizioni della garanzia esiste solo se l'elettrodomestico è conforme ed è installato secondo:
- le specifiche tecniche del paese in cui viene richiesta l'applicazione della garanzia;
- le informazioni sulla sicurezza contenute nelle Istruzioni per il montaggio e nel Manuale dell'utente.

Il servizio ASSISTENZA dedicato per gli apparecchi IKEA
Non esitate a contattare il Servizio di Assistenza Tecnica post-vendita incaricato da IKEA per:
- richiedere assistenza tecnica nel periodo di garanzia
- richiedere chiarimenti sull'installazione degli elettrodomestici IKEA installati nelle cucine IKEA
- richiedere informazioni sul funzionamento degli elettrodomestici IKEA.

Per assicurarvi la migliore assistenza vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni di assemblaggio e/o il manuale di istruzioni del prodotto prima di contattarci.

Come contattarci se avete bisogno di assistenza

Siete pregati di contattare il numero del Servizio di Assistenza Tecnica post vendita incaricato da IKEA riportato sull'ultima pagina di questo manuale.

Al fine di garantirvi un servizio più veloce, vi suggeriamo di utilizzare i numeri di telefono riportati in questo manuale. Fate sempre riferimento ai numeri indicati nel manuale dell'apparecchiatura per la quale avete bisogno di assistenza. Vi suggeriamo di avere sempre a disposizione il codice IKEA (8 cifre) e il codice a 12 cifre riportati nell'etichetta del vostro prodotto.

CONSERVATE IL DOCUMENTO DI ACQUISTO/CONSEGNA!
È la prova del vostro acquisto ed è necessario esibirlo affinché la garanzia sia valida. Sullo scontrino sono riportati anche il nome e il codice articolo IKEA (8 cifre) per ogni apparecchiatura acquistata.

Avete bisogno di ulteriore aiuto?
Per qualunque informazione non relativa all'assistenza vi preghiamo di far riferimento al Servizio Cliente del punto vendita IKEA di riferimento. Vi preghiamo di leggere attentamente la documentazione tecnica relativa all'elettrodomestico prima di contattarci.

Índice

Informações relativas à segurança

A sua segurança e a dos outros é muito importante.
Este manual e o próprio aparelho possuem mensagens importantes relativas à segurança, que deve ler e respeitar sempre.

⚠ Este é o símbolo de perigo, relativo à segurança, que alerta para potenciais riscos para o operador ou para terceiros.
Todas as mensagens relativas à segurança seguem o símbolo de alerta de segurança e um dos termos:

⚠ PERIGO Indica uma situação perigosa que, se não for evitada, provoca lesões graves.

⚠ AVISO Indica uma situação perigosa que, se não for evitada, pode provocar lesões graves.

Todas as mensagens relativas à segurança informam sobre o potencial perigo, como reduzir a hipótese de ocorrência de lesões e o que pode acontecer se as instruções não forem respeitadas.
Deve desligar o aparelho da rede eléctrica antes de efectuar qualquer intervenção de instalação.

⚠ A instalação e a manutenção devem ser efectuadas por um técnico especializado, de acordo com as instruções do fabricante e respeitando as normas locais em vigor relativas ao gás. Utilize apenas peças de substituição originais. Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a não ser que especificamente indicado no manual de utilização.

⚠ AVISO Se a informação incluída neste manual não for seguida à risca, pode originar um incêndio ou uma explosão, provocando danos materiais ou lesões.

- Não guarde ou utilize gasolina ou outros vapores inflamáveis nas imediações do aparelho.

O que fazer se cheirar a gás:

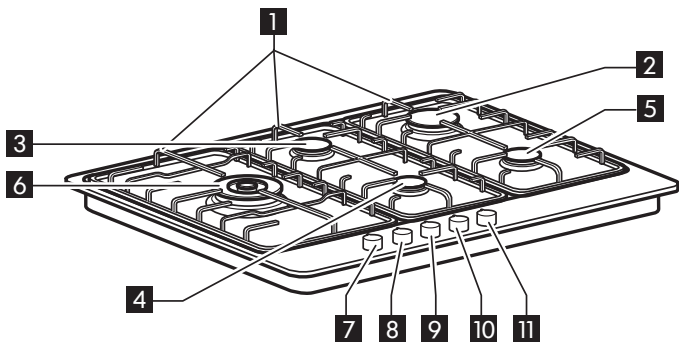
- Não tente ligar qualquer aparelho.
- Não toque em nenhum interruptor eléctrico.
- Não utilize telefones no edifício.
- Ligue imediatamente para o seu fornecedor de gás do telefone de um vizinho. Siga as instruções do fornecedor de gás.

- Se não conseguir falar com o seu fornecedor de gás, contacte o departamento de bombeiros.
- A instalação e assistência têm de ser executadas por um instalador ou um serviço de assistência qualificado ou pelo fornecedor de gás.
- Utilize o aparelho apenas em locais bem ventilados.
- As ligações eléctricas e de gás devem estar em conformidade com as normas locais.
- Quando a placa de fogão estiver instalada, providencie um disjuntor multipolar com uma distância entre contactos de pelo menos 3 mm, que permita desligar na totalidade.
- A ligação à terra do aparelho é obrigatória por lei.
- O cabo de alimentação deverá ter um comprimento suficiente para permitir a ligação do aparelho, encastrado no móvel, à tomada de corrente
- Utilize apenas tubo flexível ou de metal rígido para a ligação do gás.
- Se for necessário, o cabo de alimentação eléctrica deverá ser substituído única e exclusivamente por um cabo de alimentação com as mesmas características do cabo original fornecido pelo fabricante (tipo H05V2V2-F 90°C ou H05RR-F). Esta operação deverá ser executada por um electricista qualificado.
- O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por quaisquer ferimentos causados a pessoas ou animais ou por danos provocados a bens resultantes do não cumprimento destas instruções.
- Não utilize adaptadores múltiplos ou extensões.
- Não puxe o cabo de alimentação do aparelho para desligá-lo da tomada.
- Após a instalação do aparelho, os componentes eléctricos devem estar inacessíveis ao utilizador.
- Evite tocar na placa de fogão com partes do corpo húmidas, bem como utilizá-la descalço.
- Esta placa (classe 3) foi concebida apenas para um uso doméstico e para cozinhar alimentos. Não utilize a placa de fogão como aquecedor para aquecer ou temperar o compartimento. Caso contrário, pode originar envenenamento por monóxido de carbono e sobreaquecimento da placa.
- O Fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por uma utilização inadequada ou por uma regulação errada dos comandos.
- O aparelho e os componentes acessíveis ficam quentes durante o funcionamento. Seja cuidadoso e evite tocar nos elementos de aquecimento.

Mantenha as crianças com idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho a menos que estejam vigiadas em permanência. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência ou conhecimentos desde que tenham supervisão ou tenham recebido instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreendam os riscos inerentes. Não as deixe brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

- A utilização de um aparelho a gás produz calor e humidade na divisão. Certifique-se de que a divisão está bem ventilada ou instale um exaustor dotado de condutas de exaustão.
- Mantenha os animais domésticos afastados do aparelho.
- No caso de fazer uma utilização prolongada, será necessária ventilação adicional (abra uma janela ou aumente a força de sucção do exaustor).
- Após a utilização, não se esqueça de colocar os botões na posição off e feche a válvula principal de fornecimento de gás ou a válvula do cilindro de gás.
- As gorduras e óleos aquecidos incendeiam-se facilmente. Vigie constantemente a preparação de alimentos ricos em gordura, óleo ou álcool (por exemplo, rum, conhaque, vinho).
- A cozedura com gordura ou óleo numa placa sem vigilância é perigosa e poderá resultar em incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água; desligue o aparelho e tape a chama com uma tampa ou um cobertor anti-fogo.
  Perigo de incêndio: não guarde objectos nas superfícies de cozedura.
- Mantenha os materiais da embalagem fora do alcance das crianças.
- Antes de proceder à limpeza ou manutenção aguarde que a placa arrefeça.

Guarde estas instruções.

Descrição do produto

1 Grelha amovível para panelas
2 Queimador rápido
3 Queimador semi-rápido
4 Queimador auxiliar
5 Queimador semi-rápido
6 Queimador máximo
7 Botão de comando do queimador máximo
8 Botão de comando do queimador semi-rápido
9 Botão de comando do queimador auxiliar
10 Botão de comando do queimador rápido
11 Botão de comando do queimador semi-rápido

Simbologia	
Disco sólido	Torneira fechada
Chama grande e estrela	Abertura ou capacidade máxima e acendimento eléctrico
Chama pequena	Abertura pequena ou capacidade mínima

Uso diário

⚠ Não deixe que a chama do queimador ultrapasse a extremidade da panela.

Importante: quando a placa está a ser utilizada, toda a área da placa pode ficar quente.

- Para ligar um dos queimadores, rode o botão respectivo para a esquerda para a definição de chama máxima.
- Prima o botão contra o painel de controlo para ligar o queimador.
- Uma vez ligado o queimador, mantenha premido o botão durante cerca de 5-10 segundos para permitir uma operação adequada do dispositivo.

Este dispositivo de segurança do queimador bloqueia a saída do gás caso a chama se apague acidentalmente (devido a uma súbita corrente de ar, falta momentânea de gás, trasbordamento de líquidos, etc.).

- O manípulo não deve ser premido durante mais de 15 seg. Se, uma vez concluído esse tempo, o queimador não permanecer ligado, aguarde pelo menos um minuto antes de tentar ligá-lo novamente.

NOTA: se, por qualquer motivo, o gás distribuído na sua cidade dificultar o acendimento do queimador, repita a operação com o botão que representa a chama pequena.
O queimador pode desligar-se quando o botão é solto. Isto significa que o dispositivo de segurança não aqueceu o suficiente. Nesse caso, repita as operações descritas acima.

Dicas e sugestões úteis

Esta placa está equipada com queimadores de diferentes diâmetros. Para obter um melhor rendimento dos queimadores, cumpra as regras seguintes:

- Utilize panelas e frigideiras com um diâmetro de base igual ou ligeiramente superior ao dos queimadores (consulte a tabela seguinte).
- Utilize apenas panelas e frigideiras com fundo plano.
- Utilize a quantidade correcta de água para cozinhar os alimentos e mantenha as panelas tapadas.
- Certifique-se de que as panelas nas grelhas não ultrapassam a extremidade da placa.

IMPORTANTE: o uso incorrecto das grelhas pode resultar em danos na placa: não vire as grelhas ao contrário nem as faça deslizar através da placa. Não utilize:

- Chapas de ferro fundido, grelhadores em pedra, frigideiras e panelas de terracota.
- Difusores de calor, tais como rede metálica, ou similares.
- Dois queimadores em simultâneo para um recipiente (por exemplo, uma panela para peixe).

Queimador	**Panela Ø**
Queimador máximo	24 a 26 cm
Rápido	24 a 26 cm
Semi-rápido	16 a 24 cm
Auxiliar	8 a 14 cm

Manutenção e limpeza

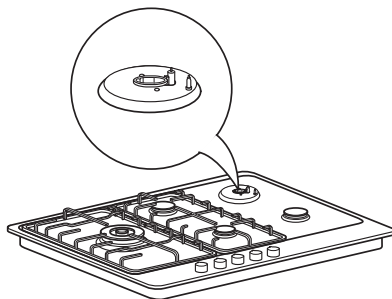
⚠ Desligue a corrente eléctrica antes de efectuar qualquer trabalho de manutenção.

- Todas as partes esmaltadas e de vidro devem ser limpas com água morna e uma solução neutra.
- As superfícies em aço inoxidável podem ficar manchadas pela água calcária ou por detergentes agressivos se forem deixadas em contacto com estes elementos durante demasiado tempo. Quaisquer derrames de alimentos (água, molho, café, etc.) devem ser limpos antes de secarem.
- Limpe com água quente e detergente neutro e seque com um pano macio ou uma camurça. Retire a sujidade seca com produtos específicos para superfícies de aço inoxidável.

NOTA: limpe o aço inoxidável apenas com um pano macio ou uma esponja.

- Não utilize produtos abrasivos ou corrosivos, agentes de limpeza à base de cloro ou esfregões abrasivos.
- Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.
- Não utilize produtos inflamáveis.
- Não deixe substâncias ácidas ou alcalinas, tais como vinagre, mostarda, sal, açúcar ou sumo de limão sobre a placa.

LIMPEZA DOS COMPONENTES DA PLACA

- As grelhas, as tampas dos queimadores e os queimadores podem ser removidos para serem limpos.
- Limpe-os manualmente com água morna e um detergente não abrasivo, removendo cuidadosamente quaisquer resíduos de alimentos e certificando-se de que nenhuma das aberturas dos queimadores está obstruída.
- Enxagúe e seque cuidadosamente
- Coloque correctamente os queimadores e as tampas dos queimadores nos respectivos lugares.
- Quando voltar a colocar as grelhas, certifique-se de que a área das panelas fica alinhada com o queimador.
- Os modelos equipados com fichas de ignição eléctrica e dispositivos de segurança requerem uma limpeza rigorosa da extremidade da ficha para garantir um funcionamento correcto. Verifique frequentemente estes componentes e, se necessário, limpe-os com um pano húmido. Os alimentos ressequidos devem ser removidos com um palito ou uma agulha.

NOTA: para evitar danificar o dispositivo de ignição eléctrica, não o utilize quando os queimadores não estiverem posicionados sobre o respectivo encaixe.

O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
A ignição eléctrica não funciona	Não há corrente eléctrica	Verifique se a placa está correctamente ligada e se há corrente eléctrica.
O queimador não acende	A torneira do gás pode estar fechada	Verifique se a torneira do gás está aberta
O anel de gás acende de forma irregular	A coroa do queimador pode estar obstruída por resíduos alimentares	Limpe a coroa do queimador de acordo com as instruções de limpeza para se certificar de que fica livre de resíduos alimentares.

Antes de contactar o Serviço Pós-Vendas:

1. Consulte o “Guia para resolução de avarias” para ver se consegue resolver o problema.
2. Desligue a placa e ligue-a novamente para ver se a operação correcta foi restabelecida.
3. Se o problema persistir, contacte o Serviço Pós-Vendas.

Forneça as seguintes informações:

- tipo de avaria;
- modelo da placa;
- o número service (o número após a palavra SERVICE na chapa de características, situada na secção inferior da placa de fogão, e no cupão da garantia);

- o seu endereço completo;
- o seu número de telefone.

Se for necessário efectuar alguma reparação, contacte um centro de assistência técnica autorizado, indicado na garantia.
Na hipótese pouco provável de uma operação ou reparação ser efectuada por um técnico não autorizado, solicite sempre uma certificação do trabalho efectuado e insista na utilização de peças de substituição originais.
Siga estas regras elementares como garantia da qualidade e da segurança do aparelho.

Tabela dos injectores

Categoria II2H3+

Tipo de gás utilizado	Tipo de queimador	Marca do injector	Taxa de fluxo térmico nominal kW	Consumo nominal	Capacidade térmica reduzida kW	Pressão do gás (mbar)		
						mín.	nom.	máx.
GÁS NATURAL (Metano) **G20**	queimador máximo Ultra-rápido semi-rápido Auxiliar	145 C 118 F2 101 Z 72 X	4,00 3,00 2,00 1,00	381 l/h 286 l/h 190 l/h 95 l/h	2,20 0,60 0,35 0,30	17	20	25
GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO (Butano) **G30**	queimador máximo Ultra-rápido semi-rápido Auxiliar	96 85 69 50	3,80 3,00 2,00 1,00	276 g/h 218 g/h 145 g/h 73 g/h	1,90 0,60 0,35 0,30	20	28 30	35
GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO (Propano) **G31**	queimador máximo Ultra-rápido semi-rápido Auxiliar	96 85 69 50	3,80 3,00 2,00 1,00	271 g/h 214 g/h 143 g/h 71 g/h	1,90 0,60 0,35 0,30	25	37	45

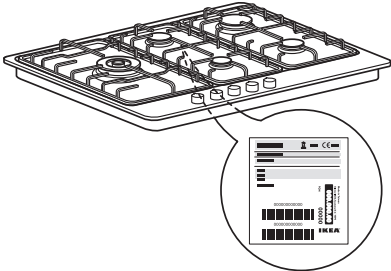
Tipo de gás utilizado	Configuração do modelo 5 QUEIMADORES	Taxa de fluxo térmico nominal (kW)	Consumo total nominal	Ar necessário (m^3) para queimar 1m^3 de gás
G20 20 mbar	1 PB - 1 R 2 SR - 1 AUX	12,00	1142 l/h	9,52
G30 28-30 mbar	1 PB - 1 R 2 SR - 1 AUX	11,80	857 g/h	30,94
G31 37 mbar	1 PB - 1 R 2 SR - 1 AUX	11,80	842 g/h	23,80

Corrente eléctrica 220 - 240 V ~ 50/60 Hz

PT Os bicos de gás do conjunto G110-8 mbar estão disponíveis apenas através do serviço de assistência técnica.

Especificações técnicas

Dimensões	
Largura (mm)	730
Altura (mm)	40
Comprimento (mm)	510
Tensão (V)	220 - 240

As informações técnicas são indicadas na chapa de características, situada na secção inferior da placa de fogão.

Instalação

Depois de desembalar a placa, certifique-se de que o aparelho não foi danificado durante o transporte. Se tiverem ocorrido problemas, contacte o revendedor ou o Serviço Pós-Venda mais próximo.

Informações técnicas para o instalador

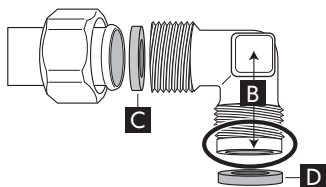
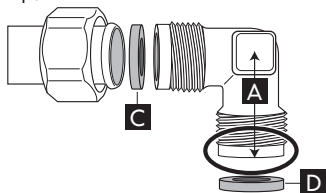
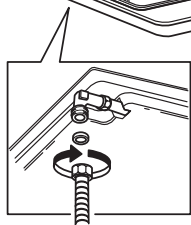
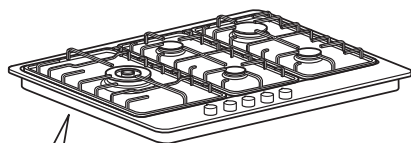
- A placa pode ser integrada numa bancada com uma espessura entre 20 e 50 mm.
- Se não houver nenhum forno debaixo da placa, introduza um painel de separação que tenha uma superfície pelo menos igual à abertura da superfície de trabalho. Este painel nunca deverá ficar posicionado a menos de 20 mm da secção inferior da placa.
- Antes da instalação, certifique-se de que:
- as condições locais de abastecimento de gás (natureza e pressão) são compatíveis com as definições da placa (consulte a chapa de características e a tabela dos injectores);
- As superfícies exteriores do móvel ou dos aparelhos adjacentes à placa são resistentes ao calor, de acordo com as normas locais.
- Este aparelho não está ligado a um dispositivo de exaustão de vapores. Deve ser instalado em conformidade com as normas de instalação em vigor. Deve-se dar especial atenção aos requisitos aplicáveis relativos à ventilação.
- Os produtos de combustão são eliminados para o exterior através de exaustores próprios ou de ventoinhas eléctricas montadas na parede e/ou na janela.

Ligação do gás

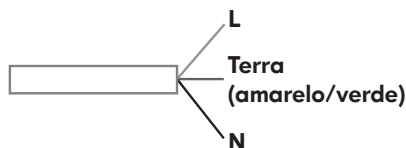
⚠ Esta operação deverá ser executada por um electricista qualificado.

O sistema de fornecimento de gás deve estar em conformidade com as normas locais em vigor relativas ao gás.

- Poderá consultar as normas locais específicas de alguns países no parágrafo “Referência a normas locais”. Se não

encontrar qualquer informação relativa ao seu País, solicite informações junto de um técnico qualificado.
- A ligação da placa à rede de abastecimento de gás ou à botija de gás deve ser efectuada por intermédio de um tubo rígido de cobre ou de aço e de acessórios que estejam em conformidade com as normas locais ou, então, por intermédio de uma mangueira de aço inoxidável de superfície contínua que esteja em conformidade com as normas locais. O comprimento máximo da mangueira é de 2 metros lineares.

- Ligue a união em cotovelo (A) ou (B) fornecida ao tubo de admissão principal da placa e interponha a anilha (C) fornecida, em conformidade com a norma EN 549.
- Anilha (D) não fornecida com o produto.
- **IMPORTANTE:** se utilizar uma mangueira de aço inoxidável, esta deverá ser instalada de forma a não tocar em nenhuma parte móvel da mobília. Deverá passar através de uma área sem obstruções e onde seja possível a sua inspecção a todo o comprimento.
- Após a ligação à rede de abastecimento de gás, verifique se existem fugas mediante a utilização de água com sabão. Ligue os queimadores e rode os botões da posição máx. para a posição mínima para verificar a estabilidade da chama.

Ligação eléctrica

AVISO
- Esta operação deverá ser executada por um electricista qualificado.
- As ligações eléctricas devem estar em conformidade com as normas locais.
- A ligação à terra deste aparelho é obrigatória por lei.

- Não utilize extensões.
- **IMPORTANTE:** as informações relativas à tensão e ao consumo de energia encontram-se indicadas na chapa de características.

Montagem

Depois de limpar a superfície perimetral, aplique a junta fornecida na placa. Coloque a placa na abertura da bancada feita respeitando as dimensões indicadas no manual de instruções.
NOTA: o cabo de alimentação deve ter um tamanho suficiente para permitir a extracção na vertical.

Para fixar a placa, utilize os suportes fornecidos. Encaixe os suportes nos furos indicados pela seta e fixe-os com os respectivos parafusos, de acordo com a espessura da bancada.
Certifique-se de que a saída de ar fica situada junto do produto a instalar. Se o cabo fornecido com o produto não for suficientemente comprido, será necessário substitui-lo por outro com características semelhantes mas com o comprimento adequado.

Ajuste a diferentes tipos de gás

 AVISO

- Esta operação deverá ser executada por um electricista qualificado.

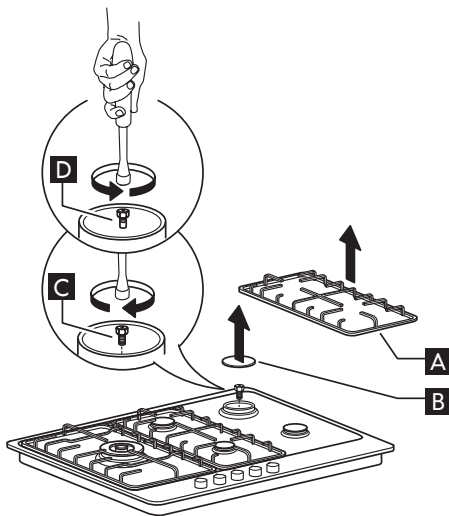
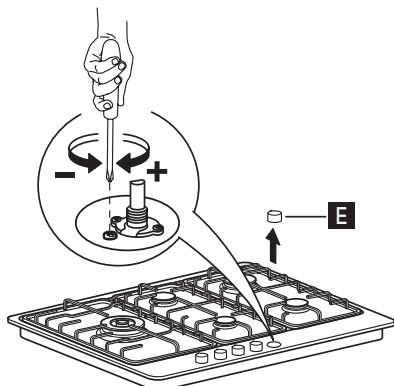
Se o aparelho se destinar a funcionar com um gás diferente do tipo de gás indicado na chapa de características e na etiqueta de informações colocada no topo da placa, mude os injectores.
Retire a etiqueta de informações e conserve-a com o manual de instruções.
Utilize reguladores de pressão adequados às pressões do gás indicadas no manual de instruções.

- Os tubos do gás devem ser mudados pelo Serviço Pós-Venda ou por um técnico qualificado.
- Tubos não fornecidos com o aparelho deverão ser encomendados ao Serviço Pós-Venda.
- Ajuste a definição mínima das torneiras.

NOTA: se utilizar gás liquefeito de petróleo (G30/G31), o parafuso de definição mínima do gás deverá ser apertado tanto quanto possível.
IMPORTANTE: se sentir dificuldades em rodar os botões dos queimadores, contacte o Serviço Pós-Venda a fim de proceder à substituição da torneira do queimador, caso verifique que está danificada.

Substituir os injectores (consulte o parágrafo “tabela de injectores”)

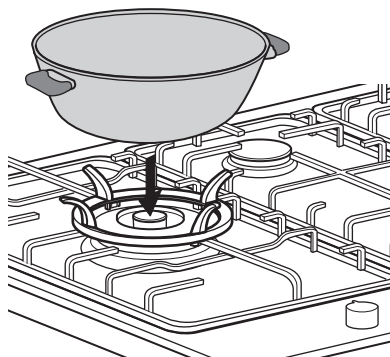
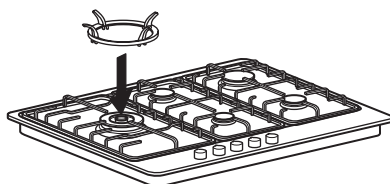
- Remova as grelhas (A).
- Extraia os queimadores (B).
- Com uma chave de tubos de tamanho apropriado, desaparafuse o injector (C) a substituir.
- Substitua-o por um injector adequado ao novo tipo de gás.
- Monte novamente o injector (D).

Antes de instalar a placa, não se esqueça de afixar a chapa relativa à calibragem do gás, fornecida com os injectores, de modo a que esta cubra as informações já existentes relativas à calibragem do gás.

Ajuste da definição mínima do gás das torneiras

Para se certificar de que a definição mínima é correctamente ajustada, retire o botão (E) e proceda da seguinte forma:
- aperte o parafuso para reduzir a altura da chama (-);
- desaperte o parafuso para aumentar a altura da chama (+).

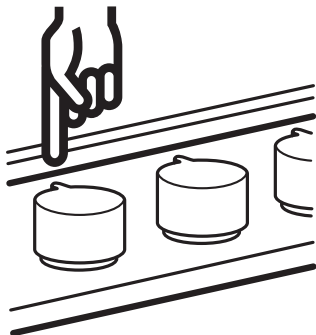
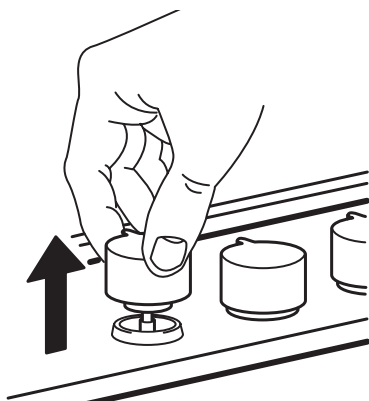
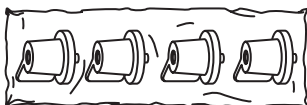
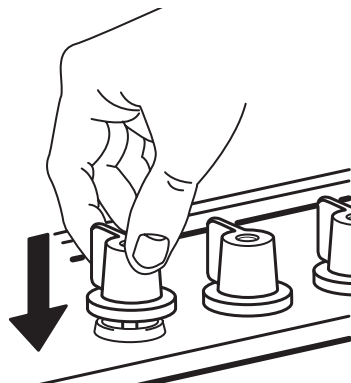
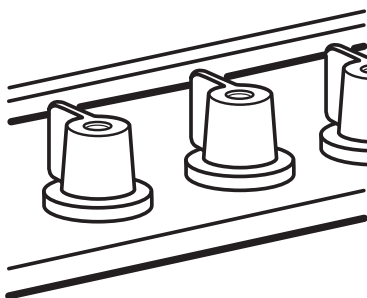
O ajuste deve ser efectuado com a torneira na posição de definição mínima do gás (chama pequena).
- O ar primário dos queimadores não precisa de ser ajustado.
- Ligue, depois, os queimadores e rode os botões da posição máx. para a posição mínima a fim de verificar a estabilidade da chama.

Concluído o ajuste, sele a superfície de trabalho novamente com lacre ou com um material equivalente.

P Certifique-se de que a instalação e as ligações de gás são efectuadas por um técnico qualificado, de acordo com as instruções do fabricante e em conformidade com as normas de segurança locais.

ADAPTADOR PARA PANELA WOK

SUBSTITUIÇÃO DOS BOTÕES

⚠ Certifique-se de que a placa está desligada.

Todos os botões têm de estar na posição fechada.

Puxe para cima cada botão do fogão e guarde-os juntos após a remoção.

Pegue no kit com os botões novos que se encontra na parte superior da embalagem e retire os botões novos do saco de plástico.

Empurre cada botão no veio da válvula até sentir que parou de avançar (pode dar-se uma faísca).

Certifique-se de que todos os botões estão na posição correcta.

Verifique a instalação correcta accionando cada queimador separadamente.

Questões ambientais

Embalagem

- O material da embalagem é 100% reciclado, conforme confirmado pelo símbolo de reciclagem (♲).

Produtos

Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/EC sobre Resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE). Ao assegurar a eliminação correcta deste produto, o utilizador estará a proteger o ambiente e a saúde humana contra consequências potencialmente nocivas.

O símbolo no aparelho ou na documentação fornecida indica que este produto não deve ser tratado como resíduo doméstico, mas deve ser entregue ao centro de recolha apropriado para a reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos. A eliminação do aparelho deve ser efectuar de acordo com as normas locais relativas à eliminação de resíduos.
Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contacte a autoridade competente da sua localidade, o serviço de eliminação de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

Declaração de conformidade CE

- Esta placa de fogão foi concebida, fabricada e distribuída em conformidade com:
  - os requisitos de segurança da Directiva "Gás" 2009/142/CEE;
  - os requisitos de segurança da Directiva "Baixa tensão" 2006/95/CE (que substitui a directiva 73/23/CEE, e posteriores emendas);
  - os requisitos de protecção da Directiva "EMC" 2004/108/CEE;
- Esta placa de fogão é adequada para estar em contacto com alimentos e está em conformidade com a Norma (CE) nº 1935/2004.
- Esta placa de fogão (Classe 3) foi concebida apenas para cozinhar alimentos. Qualquer outra utilização (ex. aquecimento de salas) é considerada inadequada e potencialmente perigosa.

GARANTIA IKEA

Durante quanto tempo é válida a garantia IKEA?

Esta garantia é válida durante cinco (5) anos, contados a partir da data de compra do seu aparelho na IKEA, excluindo os aparelhos denominados LAGAN, os quais têm apenas dois (2) anos de garantia.
A factura ou talão de compra original é necessária como prova de compra. Se a assistência for efectuada ao abrigo da garantia, isso não irá aumentar o período de garantia do aparelho.

Que aparelhos não estão cobertos pela garantia de cinco (5) anos IKEA?

Os aparelhos denominados LAGAN e todos os electrodomésticos adquiridos na IKEA antes de 1 de Agosto de 2007.

Quem irá realizar o serviço de assistência?
O prestador de serviço da IKEA fornecerá o serviço através dos seus próprios serviços de assistência ou da sua própria rede de agentes autorizados.

O que é que esta garantia cobre?
A garantia cobre as avarias do electrodoméstico causadas por eventuais defeitos de fabrico ou de material, que se verifiquem a partir da data de compra na IKEA. Esta garantia destina-se apenas a uso doméstico. As excepções estão especificadas no parágrafo "O que é que esta garantia não cobre?". Dentro do período de garantia, os custos para resolver a avaria, nomeadamente reparações, peças e componentes, mão-de-obra e deslocação estão cobertos, desde que o aparelho esteja acessível para ser reparado sem que sejam necessários gastos especiais. Nestas condições, são aplicáveis as directrizes da UE (N.° 99/44/EG), bem como a respectiva legislação local em vigor. As peças substituídas passarão a ser propriedade da IKEA.

O que fará a IKEA para corrigir o problema? O prestador de serviço designado pela IKEA irá examinar o produto e decidir, segundo o seu critério, se está coberto por esta garantia. Em caso afirmativo, o prestador de serviço da IKEA ou o seu agente autorizado irá então, através dos seus próprios serviços de assistência, decidir, segundo o seu critério, se irá reparar o produto defeituoso ou substituí-lo por outro igual ou equivalente.

O que é que esta garantia não cobre?
- Desgaste normal e rotura.
- Danos deliberados ou negligentes, danos provocados pelo não cumprimento das instruções de utilização, instalação incorrecta ou ligação a uma voltagem incorrecta, danos causados por uma reacção química ou electroquímica, oxidação, corrosão ou danos causados pela água, incluindo, mas sem limitar, os danos causados por excesso de calcário na água fornecida, danos provocados por condições ambientais anormais.
- Consumíveis, incluindo pilhas e lâmpadas.
- Peças não funcionais e decorativas que não afectam a utilização normal do aparelho, incluindo riscos e possíveis diferenças de cor.
- Danos acidentais causados por objectos estranhos ou substâncias e pela limpeza ou desobstrução de filtros, sistemas de drenagem ou gavetas de detergente.
- Danos causados nas seguintes peças: vidro cerâmico, acessórios, cestos de loiça e talheres, tubos de alimentação e drenagem, vedantes, lâmpadas e coberturas de lâmpadas, visores, botões, revestimentos e partes de revestimentos protectores. A menos que seja possível demonstrar que tais danos foram provocados por defeitos de fabrico.
- Casos em que não é detectada qualquer avaria durante a visita do técnico.
- Reparações não efectuadas pelos nossos prestadores de serviço e/ou por um agente autorizado ou quando não tenham sido usadas peças originais.
- Reparações provocadas por uma instalação incorrecta ou que não cumpra as especificações de instalação.
- Utilização do aparelho num ambiente não doméstico, isto é, profissional.
- Danos de transporte. Se o cliente transportar o produto para casa ou para qualquer outro endereço, a IKEA não poderá ser responsabilizada por eventuais danos que possam ocorrer durante o transporte. No entanto, se a IKEA efectuar a entrega do produto na morada do cliente, os eventuais danos provocados durante essa entrega serão abrangidos pela garantia IKEA.

- Gastos de execução da instalação inicial do aparelho IKEA.
  No entanto, se um prestador de serviços IKEA ou um agente de serviços autorizado efectuar a reparação ou a substituição do aparelho ao abrigo desta garantia, o prestador de serviços ou o seu agente autorizado reinstalarão o aparelho reparado ou instalarão o aparelho de substituição, se necessário.

Estas restrições não se aplicam a serviços que tenham sido correctamente realizados por um especialista qualificado, que utilize as nossas peças originais para adaptar o aparelho às especificações técnicas de segurança de outro país da UE.

Como se aplica a legislação nacional?
A garantia IKEA concede-lhe direitos legais específicos, que cobrem ou excedem todas as normativas legais nacionais.
No entanto, estas condições não limitam, de forma alguma, os direitos do consumidor descritos na legislação nacional.

Área de validade
Para os aparelhos adquiridos num país da UE e transportados para outro país da UE, os serviços serão prestados de acordo com as condições de garantia normais no novo país. A obrigação de prestar serviços abrangidos pela garantia existe apenas se o aparelho cumpre e está instalado em conformidade com:

- as especificações técnicas do país onde a reclamação de garantia é feita;
- as Instruções de Instalação e a Informação de Segurança do Manual do Utilizador.

O SERVIÇO Pós-Venda dedicado para electrodomésticos IKEA
Por favor, não hesite em contactar com o Prestador do Serviço de Pós-Venda designado pela IKEA para:

- fazer um pedido de assistência ao abrigo desta garantia;
- solicitar um esclarecimento relativo à instalação do aparelho IKEA nos móveis de cozinha IKEA;
- solicitar um esclarecimento sobre as funções dos aparelhos IKEA.

Para garantir que lhe proporcionamos a melhor assistência, por favor, antes de contactar connosco leia atentamente as Instruções de Instalação e/ou o Livro de Instruções de utilização.

Como contactar-nos, se necessitar do nosso serviço?

Na última página deste manual, encontrará a lista de Prestadores do Serviço de Pós-Venda designados pela IKEA e os respectivos números de telefone nacionais.

Para lhe proporcionarmos um serviço mais rápido, recomendamos a utilização dos números de telefone específicos incluídos no manual. Indique sempre os números incluídos no manual do aparelho específico para o qual necessita de assistência. Também solicitamos que nos indique sempre o número de artigo IKEA (código de 8 dígitos) e o número de serviço de 12 dígitos situados na chapa de características.

GUARDE A FACTURA OU TALÃO DE COMPRA!
É a sua prova de compra e será necessária para aplicar e validar a garantia. A factura ou talão de compra indica igualmente o nome e o número de artigo (código de 8 dígitos) IKEA de cada aparelho que adquiriu.

Necessita ajuda adicional?
Para quaisquer esclarecimentos adicionais não relacionados com Pós-Venda sobre os seus electrodomésticos, por favor, contacte o callcenter da IKEA. Recomendamos que leia atentamente a documentação do aparelho antes de nos contactar.

Índice

Información de seguridad

Su seguridad y la de los demás son muy importantes.
Tanto el manual como el aparato tienen importantes mensajes de seguridad que hay que leer y respetar siempre.

⚠ Símbolo de peligro que advierte sobre riesgos posibles para el usuario y las demás personas.

Todos los mensajes de seguridad están precedidos del símbolo de alerta de seguridad y de los siguientes términos:

⚠ PELIGRO: Indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, provoca lesiones graves.

⚠ ADVERTENCIA: Indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, podría provocar lesiones graves.

Todos los mensajes de seguridad especifican el peligro al que se refieren, indican cómo reducir el riesgo de lesiones y señalan lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.
El aparato se debe desconectar de la red eléctrica antes de efectuar cualquier trabajo de instalación.

⚠ La instalación y el mantenimiento deben ser efectuados por un técnico cualificado según las instrucciones del fabricante y de conformidad con las normas locales vigentes en materia de seguridad. Utilice sólo piezas de recambio originales. No realice reparaciones o sustituciones de partes del aparato no indicadas específicamente en el manual de uso.

⚠ ADVERTENCIA: Si no se siguen al pie de la letra las indicaciones de este manual, se puede llegar a provocar un incendio o una explosión, causando daños materiales o personales.

- No almacene ni utilice gasolina ni otros gases o líquidos inflamables cerca de este aparato.

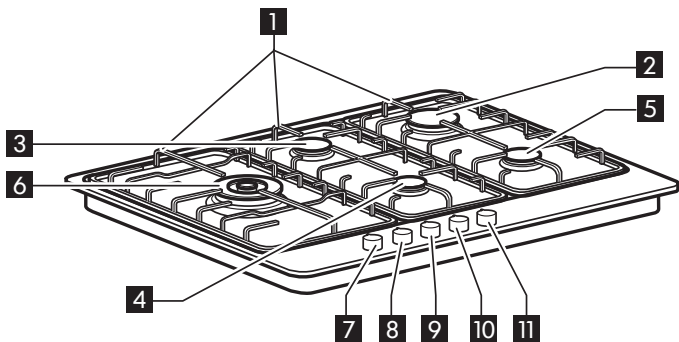
Qué hacer si huele a gas:

- No intente encender ningún aparato.
- No toque ningún conmutador eléctrico.

- No utilice ningún teléfono del edificio.
- Llame de inmediato a su compañía de gas, desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de la compañía de gas.
- Si no puede ponerse en contacto con su compañía de gas, llame a los bomberos.
- La instalación y las reparaciones deberán ser realizadas por personal cualificado, una empresa de mantenimiento o la compañía de gas.
- Utilice el aparato sólo en habitaciones bien ventiladas.
- Las conexiones eléctricas y de gas deben cumplir la normativa local.
- Al instalar la placa de cocción, coloque un interruptor de circuito de varios polos con una separación de contacto de al menos 3 mm que ofrezca una desconexión total.
- La normativa exige que el aparato incluya toma de tierra.
- El cable de alimentación debe ser suficientemente largo para permitir la conexión del aparato, empotrado en el mueble, a la toma de corriente.
- Para las conexiones de gas, use sólo tuberías flexibles o rígidas de metal.
- Si fuera necesario sustituir el cable de alimentación eléctrica, sólo deberá utilizarse un cable de características idénticas a las del original suministrado por el fabricante (tipo H05V2V2-F 90 °C o H05RR-F). Esta operación debe realizarla un electricista cualificado.
- El fabricante no se hará responsable de lesiones a personas o animales ni de daños a la propiedad derivados del incumplimiento de estos requisitos.
- No emplee adaptadores de enchufe múltiples ni cables alargadores.
- No tirar del cable de alimentación del aparato para desconectarlo de la toma de corriente.
- Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario.
- No toque el aparato con partes del cuerpo húmedas y no lo utilice con los pies descalzos.
- Esta placa (clase 3) se ha diseñado para utilizarse exclusivamente para la cocción de alimentos en ambientes domésticos. No use este aparato para calentar la casa. Si lo hace, podría provocar un envenenamiento

por monóxido de carbono y recalentar la placa.
- El fabricante declina cualquier responsabilidad por los daños producidos por un mal uso del aparato.
- El aparato y sus piezas accesibles se calientan durante el uso. Hay que tener cuidado para no tocar los elementos que generan calor. Los niños menores de 8 años deberán permanecer alejados, salvo que sean supervisados de forma continua. Este aparato lo pueden utilizar niños a partir de 8 años y personas con capacidad motriz, sensorial o mental reducida o que no poseen la experiencia y los conocimientos necesarios siempre que lo utilicen bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o reciban instrucciones sobre su uso. Los niños no deberán jugar con el aparato. Los niños no deberán encargarse de la limpieza y el mantenimiento si no están supervisados.
- El uso de un aparato de gas genera calor y humedad en la habitación. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada o instale una campana extractora con conducto de salida.
- Los animales domésticos deben mantenerse alejados del aparato.
- En caso de uso prolongado, puede ser necesaria una ventilación adicional (abrir una ventana o aumentar la potencia del extractor).
- Después de usar la placa, compruebe que los mandos están en posición de cerrado (off) y cierre la válvula de suministro de gas o la válvula de la bombona.
- El aceite y la grasa calentados en exceso arden con facilidad. Vigile la cocción de los alimentos ricos en grasa, aceite o alcohol (p. ej.: ron, coñac o vino).
- Si deja en la placa comida con grasa o aceite, puede ser peligroso y puede provocar un incendio. NUNCA intente apagar un fuego con agua. Apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo con una tapa o una manta ignífuga.
  Peligro de incendio: no almacene cosas en las superficies de cocción.
- Guarde el material de embalaje del aparato fuera del alcance de los niños.
- Antes de proceder a su limpieza, espere a que la placa se enfríe.

Guarde estas instrucciones.

Descripción del aparato

1 Rejillas amovibles
2 Quemador rápido
3 Quemador semirrápido
4 Quemador auxiliar
5 Quemador semirrápido
6 Quemador rápido

7 Mando del quemador rápido
8 Mando del quemador semirrápido
9 Mando del quemador auxiliar
10 Mando del quemador rápido
11 Mando del quemador semirrápido

Símbolos		
Disco sólido	●	Mando cerrado
Llama grande y estrella		Apertura o capacidad máximas y encendido eléctrico
Llama pequeña		Apertura mínima o reducida mínimos

Uso diario

⚠ No deje que la llama del quemador supere el borde del recipiente.

Importante: cuando se está usando la placa, se calienta todo el área de la placa.

- Para encender uno de los quemadores, gire el mando correspondiente en dirección contraria a la de las agujas del reloj hasta la posición de llama al máximo.
- Presione el mando contra el panel de control para encender el quemador.
- Una vez encendido el quemador, mantenga el mando presionado durante unos 5-10 segundos para activar el dispositivo de seguridad.

La finalidad del dispositivo de seguridad es cortar el suministro de gas al quemador si la llama se apaga accidentalmente (debido a corrientes de aire, interrupciones del suministro de gas, rebosamiento de líquidos, etc.).

- El mando no debe presionarse durante más de 15 segundos. Si transcurrido este tiempo el quemador no permanece encendido, espere al menos un minuto antes de intentar encenderlo de nuevo.

NOTA: Si, debido a las condiciones del gas suministrado es difícil encender el quemador, se aconseja repetir la operación con el mando en la posición del símbolo de la llama pequeña.
El quemador puede apagarse al soltar el mando. Esto significa que el dispositivo de seguridad no se ha calentado lo suficiente. En este caso, repita los pasos anteriores.

Consejos y sugerencias

La placa dispone de quemadores de distintos diámetros. Para conseguir un rendimiento óptimo de los quemadores se recomienda respetar las normas siguientes:

- Utilice recipientes cuya base tenga un diámetro igual o ligeramente superior al de los quemadores (consulte la tabla siguiente).
- Utilice exclusivamente ollas y sartenes con fondo plano.
- Utilice la cantidad de agua correcta para cocinar alimentos con el recipiente tapado.
- No utilice ollas que sobresalgan por el borde de la placa.

IMPORTANTE: el uso inadecuado de las parrillas puede dañar la placa. No las coloque boca abajo ni las arrastre sobre la placa. No utilice:

- Planchas de hierro colado ni cacerolas u ollas de piedra o barro.
- Difusores de calor como rejillas metálicas o de otro tipo.
- Dos quemadores simultáneamente para un recipiente (por ejemplo, un recipiente para pescado).

Quemador	**Ø de recipiente**
Quemador rápido	de 24 a 26 cm
Rápido	de 24 a 26 cm
Semirrápido	de 16 a 24 cm
Auxiliar	de 8 a 14 cm

Limpieza y mantenimiento

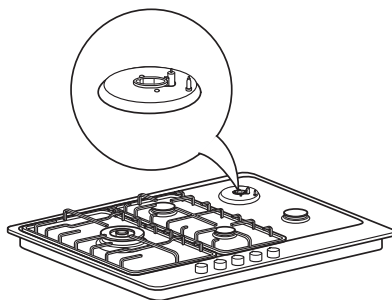
⚠ Desenchufe el aparato antes de realizar labores de mantenimiento.

- Todas las partes esmaltadas y vitrificadas deben limpiarse con agua tibia y una solución de jabón neutro.
- Las superficies de acero inoxidable pueden mancharse debido a la cal del agua o al uso de detergentes abrasivos que se dejan en contacto durante mucho tiempo. Limpie los restos de alimentos (agua, salsas, café, etc.) antes de que se sequen.
- Limpie la placa con agua tibia y detergente neutro y séquela a fondo con un paño suave o una gamuza. Limpie los restos de alimentos quemados con productos específicos para superficies de acero inoxidable.

NOTA: para las superficies de acero inoxidable utilice sólo un paño suave o una esponja.

- No utilice productos abrasivos o corrosivos, limpiadores con cloro ni estropajos metálicos.
- No utilice aparatos de limpieza con vapor.
- No emplee productos inflamables.
- No deje sustancias ácidas o alcalinas, como vinagre, mostaza, sal, azúcar o zumo de limón sobre la placa.

LIMPIEZA DE LAS PIEZAS DE LA PLACA

- Para limpiarlas, es necesario quitar las parrillas, las tapas y los quemadores.
- Limpie estos accesorios a mano con agua tibia y detergente no abrasivo, quite con cuidado los residuos de alimentos y compruebe que las aberturas de los quemadores no están obstruidas.
- Enjuague y seque con cuidado
- Vuelva a colocar los quemadores y las tapas en su sitio.
- Al colocar las parrillas, asegúrese de que el área de las parrillas donde se apoyan las ollas está alineada con el quemador.
- Los modelos equipados con dispositivo de encendido eléctrico y dispositivos de seguridad requieren una limpieza exhaustiva del extremo de la bujía para asegurarse un funcionamiento correcto. Compruebe estos elementos con frecuencia y si fuera necesario, límpielos con un paño húmedo. Los restos de alimentos quemados deben eliminarse con un palillo o una aguja.

NOTA: para evitar daños al dispositivo de encendido eléctrico, no lo utilice si los quemadores están fuera de su alojamiento.

Qué hacer si ...

Problema	Causas posibles	Solución
El dispositivo de encendido eléctrico no funciona.	No hay suministro eléctrico.	Compruebe que el dispositivo está enchufado y que hay suministro eléctrico.
El quemador no se enciende.	Puede que la llave del gas esté cerrada.	Asegúrese de que la llave del gas está abierta.
El anillo de gas no arde de manera uniforme.	Puede que la corona del quemador esté atascado con partículas de alimentos.	Limpie la corona del quemador según las instrucciones de limpieza y asegúrese de que está libre de partículas de alimentos.

Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica:

1. Consulte la “Guía para la solución de problemas” para ver si puede resolver el problema sin ayuda.
2. Encienda de nuevo el aparato para ver si se ha solucionado el problema.
3. Si persiste el problema, llame al Servicio de Asistencia Técnica.

Suministre la información siguiente:

- El tipo de fallo
- El modelo del aparato
- El número de servicio (el número que figura después de la palabra SERVICE que aparece en la placa de datos de la base del aparato y en la garantía).

- Su dirección completa
- El número de teléfono.

Si es necesario efectuar reparaciones, póngase en contacto con un servicio autorizado, según se indica en la garantía. Si la reparación la efectúa un técnico no autorizado, solicite solicite un recibo en el que se detallen los trabajos realizados y asegúrese de que se han utilizado piezas originales.

El incumplimiento de estas recomendaciones puede comprometer la seguridad y la calidad del producto.

Tabla de inyectores

CATEGORÍA II2H3+

Tipo de gas empleado	Tipo de quemador	Referencia del inyector	Capacidad térmica nominal kW	Consumo nominal	Capacidad térmica reducida kW	Presión del gas en mbares		
						mín.	nom.	máx.
GAS NATURAL (Metano) **G20**	Quemador rápido Rápido Semirrápido Auxiliar	145 C 118 F2 101 Z 72 X	4,00 3,00 2,00 1,00	381 l/h 286 l/h 190 l/h 95 l/h	2,20 0,60 0,35 0,30	17	20	25
GAS LICUADO DE PETRÓLEO (Butano) **G30**	Quemador rápido Rápido Semirrápido Auxiliar	96 85 69 50	3,80 3,00 2,00 1,00	276 g/h 218 g/h 145 g/h 73 g/h	1,90 0,60 0,35 0,30	20	28 30	35
GAS LICUADO DE PETRÓLEO (Propano) **G31**	Quemador rápido Rápido Semirrápido Auxiliar	96 85 69 50	3,80 3,00 2,00 1,00	271 g/h 214 g/h 143 g/h 71 g/h	1,90 0,60 0,35 0,30	25	37	45

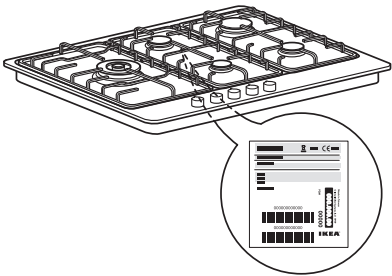
Tipo de gas empleado	Configuración del modelo 5 QUEMADORES	Caudal térmico nominal (kW)	Consumo total nominal	Aire necesario (m^3) para la combustión de 1m^3 de gas
G20 20 mbares	1 PB - 1 R 2 SR - 1 AUX	12,00	1142 l/h	9,52
G30 28 - 30 mbares	1 PB - 1 R 2 SR - 1 AUX	11,80	857 g/h	30,94
G31 37 mbares	1 PB - 1 R 2 SR - 1 AUX	11,80	842 g/h	23,80

Energía eléctrica: 220 - 240 V ~ 50/60 Hz

ES Los inyectores de gas de G110-8 mbares solo están disponibles a través del servicio de asistencia técnica.

Datos técnicos

Dimensiones	
Anchura (mm)	730
Altura (mm)	40
Longitud (mm)	510
Voltaje (V)	220 - 240

La información técnica se encuentra en la placa de datos situada debajo del aparato y en la etiqueta energética.

Instalación

Tras desembalar la placa, compruebe que no se ha dañado durante el transporte. Si se observa algún problema, contacte con el distribuidor o el servicio de asistencia más cercano.

Información técnica para el instalador

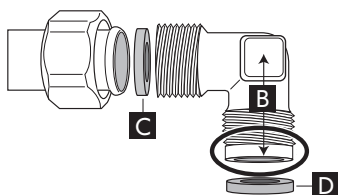
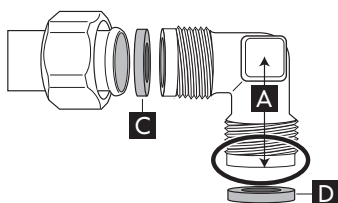
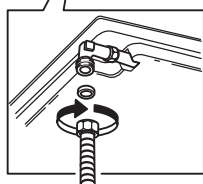
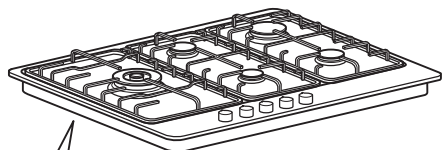
- Esta placa de cocción se puede empotrar en una encimera de entre 20 y 50 mm de grosor.
- Si no hay horno instalado debajo de la placa, inserte un panel de separación con una superficie que, como mínimo, sea igual al tamaño de la abertura en la encimera. Nunca se deberá colocar este panel a menos de 20 mm de la parte inferior de la placa.
- Antes de la instalación, asegúrese de lo siguiente:
- El suministro de gas (tipo y presión) es compatible con los ajustes de la placa (consulte la placa de características y la tabla de inyectores).
- Las superficies de muebles o aparatos adyacentes a la placa son térmicamente resistentes, de acuerdo con las normas vigentes.
- Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de humos. Debe estar instalado de acuerdo con la legislación vigente. Deben tenerse en cuenta los requisitos de ventilación.
- Las sustancias de la combustión se eliminan al exterior a través de las campanas extractoras o ventiladores eléctricos montados en ventanas o paredes.

Conexión del gas

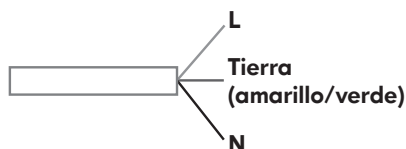
⚠ Esta operación debe realizarla un técnico cualificado.

El sistema de suministro de gas debe cumplir las normas locales vigentes en materia de gas.

- Se incluyen las normas locales específicas de algunos países en el apartado

"Referencia a las normativas locales". Si no aparece la información correspondiente a su país, solicítela a un técnico cualificado.
- La conexión de la placa al sistema de tubería de gas o a la bombona debe realizarse mediante un tubo de cobre o acero rígido que cuente con acoplamientos conformes a la normativa local, o mediante un tubo flexible con superficie continua de acero inoxidable conforme con la normativa local. La longitud máxima del tubo flexible es de 2 m lineales.

- Conecte el tubo acodado (A) o (B) a la tubería principal de entrada a la placa e interponga la arandela (C), de acuerdo con la norma EN 549.
- La junta (D) no se suministra con el producto.
- **IMPORTANTE:** si se utiliza un tubo flexible de acero inoxidable, debe instalarse de modo que no toque las partes móviles del mueble. Debe pasar por una zona sin obstrucciones y en la que sea posible inspeccionarlo en toda su longitud.
- Tras realizar la conexión con el suministro de gas, compruebe si hay fugas mediante la aplicación de agua jabonosa. Encienda los quemadores y gire los mandos de la posición máxima a la posición mínima para comprobar la estabilidad de la llama.

Conexión eléctrica

ADVERTENCIA
- Esta operación debe realizarla un técnico cualificado.
- Las conexiones eléctricas deben cumplir la normativa local.
- La normativa exige que el aparato cuente con toma de conexión a tierra.

- No utilice prolongadores.
- **IMPORTANTE:** la información relativa a voltaje y absorción de potencia se encuentra en la placa de datos.

Montaje
Una vez se haya limpiado el perímetro, coloque la junta en la placa. Coloque la placa en la abertura realizada en la encimera respetando las dimensiones indicadas en las instrucciones.
NOTA: el cable de alimentación debe tener la longitud suficiente para poder extraerlo hacia arriba.
Para fijar la placa, utilice las abrazaderas

(A) suministradas. Coloque las abrazaderas en las ranuras correspondientes indicadas por las flechas y fíjelas con tornillos apropiados al grosor de la encimera. Asegúrese de que la salida está cerca del producto que se va a instalar. Si el cable suministrado con el producto no es lo suficientemente largo, deberá sustituirlo por otro con las mismas características y la longitud adecuada.

Ajustes para otros tipos de gas

 ADVERTENCIA

- Esta operación debe realizarla un técnico cualificado.

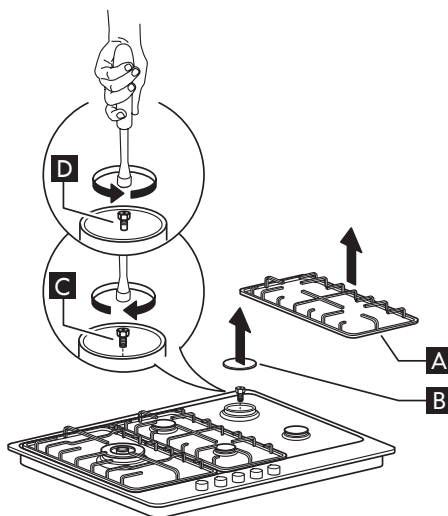
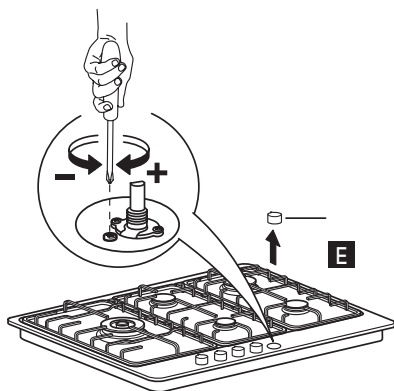
Si el aparato va a utilizarse con un tipo de gas distinto al especificado en la placa de datos y en el adhesivo informativo pegado sobre la placa, cambie los inyectores. Quite el adhesivo informativo y guárdelo con el manual de instrucciones. Utilice reguladores de presión adecuados para las presiones de gas que se indican en las instrucciones de instalación.

- El cambio de los inyectores de gas debe realizarlo el Servicio de asistencia técnica o un técnico cualificado y homologado.
- Si no se incluyen los inyectores con el aparato, solicítelos al Servicio de Asistencia Técnica.
- Ajuste el suministro al mínimo.

NOTA: si se utiliza gas de petróleo líquido (G30/G31), el tornillo para ajustar el suministro al mínimo debe apretarse al máximo.
IMPORTANTE: si tiene dificultades para girar los mandos de los quemadores, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica para que sustituyan las tapas del quemador.

Sustitución de los inyectores (consulte el apartado "Tabla de inyectores")

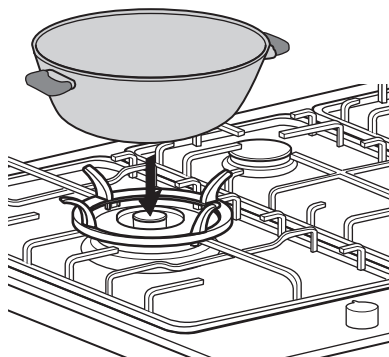
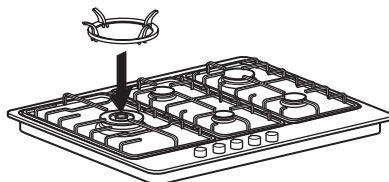
- Retire las parrillas (A).
- Extraiga los quemadores (B).
- Con una llave de cubo del tamaño adecuado (C), desenrosque el inyector que va a sustituir.
- Sustitúyalo por el inyector correspondiente al nuevo tipo de gas.
- Vuelva a montar el inyector en (D).

Antes de instalar la placa, recuerde fijar la placa de calibración del gas suministrada con los inyectores, de modo que incluya la información existente relativa a la calibración del gas.

Ajuste del suministro de gas al mínimo

Para asegurarse de que el suministro mínimo está ajustado correctamente, quite el mando (E) y realice lo siguiente:

- Apriete el tornillo para reducir la altura de la llama (-).
- Afloje el tornillo para aumentar la altura de la llama (+).

El ajuste debe realizarse con la posición de suministro de gas en el mínimo (llama pequeña).

- No es necesario ajustar el aire principal de los quemadores.
- Encienda los quemadores y gire los mandos de la posición máxima a la posición mínima para comprobar la estabilidad de la llama.

Después de realizar el ajuste, vuelva a sellar la encimera con cera o un material similar.

ES REFERENCIA A LA NORMATIVA LOCAL

Las instalaciones de gas para cocinas domesticas deberan atenerse a las **NORMAS DE INSTALACIONES DE GAS EN EDIFICIOS HABITADOS**, publicadas en el **B.O.E. Nº 77** de fecha 30 de Marzo de 1974.

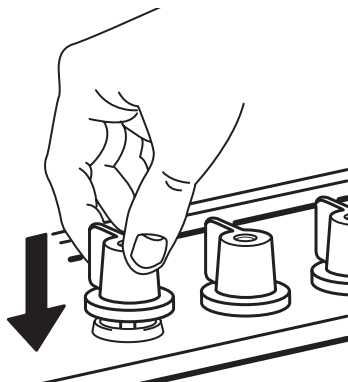
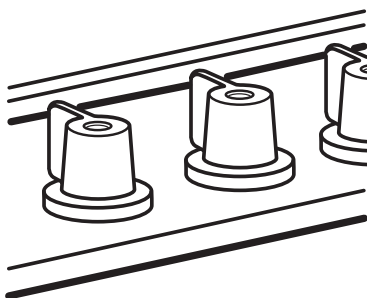
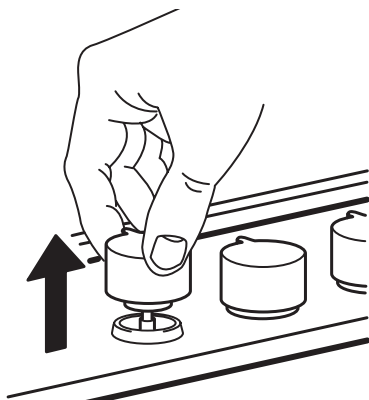
ADAPTADOR DE WOK

SUSTITUCIÓN DE LOS MANDOS

⚠ Asegúrese de que el mando está en la posición de apagado.
Todos los mandos deben estar en la posición de apagado.

Levante y extraiga cada uno de los mandos y guárdelos juntos.

Extraiga los mandos nuevos del kit de la parte superior de la bolsa de plástico.

Coloque cada uno de los mandos en el eje de la válvula y deslícelos hasta el tope (puede que se produzcan chispas).

Asegúrese de que todos los mandos están en la posición correcta.

Para comprobar que están colocados correctamente, encienda cada uno de los quemadores por separado.

Cuestiones medioambientales

Embalaje

- El material de embalaje es 100% reciclable, según indica el símbolo de reciclaje (♺).

Productos

Este aparato está marcado de conformidad con la Directiva 2002/96/CE del Parlamento Europeo y del Consejo sobre desechos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas en el medio ambiente y la salud.

El símbolo en el aparato o en la documentación que lo acompaña indica que este aparato no se puede tratar como residuo doméstico. Debe entregarse en un centro de recogida y reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Se debe desguazar de conformidad con las normas de eliminación de desechos.
Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclado de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde se adquirió el producto.

Declaración de conformidad

- Esta placa de cocción se ha diseñado, fabricado y puesto a la venta de acuerdo con:
  - Los requisitos de seguridad de la Directiva 2009/142/CE sobre los aparatos de gas;
  - Los requisitos de seguridad de la Directiva 2006/95/CE “Baja Tensión” (que sustituye a la Directiva 73/23/CEE y posteriores enmiendas);
  - Los requisitos de protección de la Directiva 2004/108/CEE relativas a la compatibilidad electromagnética (CEM);
- Esta placa de cocción es adecuada para el contacto con productos alimenticios y es conforme con el Reglamento 2004/1935/CE.
- Esta placa (Clase 3) ha sido diseñada sólo para cocinar alimentos. Cualquier otro uso (p. ej. para calentar una habitación) es inadecuado y potencialmente peligroso.

GARANTÍA IKEA

¿Qué plazo de validez tiene la garantía de IKEA?

Esta garantía es válida por cinco (5) años a partir de la fecha original de compra del electrodoméstico en IKEA, excluyendo los aparatos denominados LAGAN, los cuales tienen solo dos (2) años de garantía. Como justificante de la compra, necesitará la factura o recibo de compra original. Si se realizan reparaciones en el periodo de garantía, no se ampliará el periodo de garantía del electrodoméstico.

¿Qué aparatos no están cubiertos por la garantía de cinco (5) años de IKEA?

Los aparatos LAGAN y todos los electrodomésticos comprados en IKEA antes del 1 de agosto de 2007.

¿Quién llevará a cabo el servicio?

El proveedor de servicios autorizado de IKEA prestará el servicio a través de su propio servicio o una red de servicio autorizada.

¿Qué cubre está garantía?
La garantía cubre defectos del electrodoméstico, que pueden haber sido causados por un defecto de fabricación o de materiales a partir de la fecha de la compra en IKEA. Esta garantía se aplica sólo al uso doméstico. Las excepciones se especifican en el título “¿Qué no cubre esta garantía?”. Dentro del periodo de garantía, los costes para remediar el fallo, por ejemplo reparaciones, piezas, mano de obra y desplazamientos quedarán cubiertos, siempre que el electrodoméstico esté accesible para reparar sin gastos especiales. En estas condiciones, se aplican las directrices de la UE (Nº 99/44/EG) y las respectivas normativas locales. Las piezas cambiadas pasarán a ser propiedad de IKEA.

¿Qué hará IKEA para solucionar el problema?
El proveedor de servicios designado de IKEA examinará el producto y decidirá, según su criterio, si está cubierto por la garantía. En caso afirmativo, el proveedor de servicios de IKEA, o su servicio autorizado, por medio de sus propias operaciones de servicio, decidirán, según su criterio, si reparan el producto defectuoso o si lo cambian por uno igual o comparable.

¿Qué no cubre esta garantía?
- El deterioro o desgaste normal.
- Daños deliberados o causados por negligencia, daños causados por incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento, instalación incorrecta, conexión a una tensión incorrecta, daños causados por reacciones químicas o electroquímicas, óxido, corrosión o daños causados por el agua incluyendo pero sin limitarse a los daños causados por un exceso de cal en el agua, y los daños provocados por condiciones medio ambientales anormales.
- Piezas consumibles, incluyendo las baterías y las bombillas.
- Piezas no funcionales y decorativas, que no afecten el uso normal del electrodoméstico, incluida cualquier posible raya y las diferencias de color.
- Daños accidentales provocados por objetos o sustancias extraños, por la limpieza o por el desbloqueo de los filtros, los sistemas de vaciado o los cajetines para el jabón.
- Daños provocados en las siguientes piezas: vidrio cerámico, accesorios, cestos para la vajilla y los cubiertos, tuberías de llenado o vaciado, juntas, bombillas o sus cubiertas, pantallas, mandos, revestimientos y partes de los revestimientos protectores. Salvo que se demuestre que tales daños hayan sido provocados por fallos en la producción.
- Casos en los que no se detecte ningún fallo en el producto durante la visita de un técnico.
- Reparaciones no realizadas por nuestros proveedores de servicios y/o un servicio autorizado por IKEA, o cuando se utilicen piezas no originales.
- Reparaciones provocadas por una instalación defectuosa o que no cumpla las especificaciones de instalación.
- Uso del electrodoméstico en un entorno no-doméstico, es decir, uso profesional.
- Daños de transporte. Si un cliente transporta el producto a su casa o a otra dirección, IKEA no se responsabiliza de los daños que pueda sufrir en el trayecto. No obstante, si IKEA entrega el producto en la dirección indicada por el cliente, los daños del producto producidos con motivo del transporte serán cubiertos por IKEA.
- Coste de la instalación inicial del aparato IKEA.

No obstante, si un proveedor de servicios de IKEA o su servicio autorizado repara o sustituye el aparato con arreglo a esta garantía, el proveedor de servicios o su servicio autorizado volverán a instalar el aparato arreglado o nuevo, si es necesario.

Estas restricciones no se aplican a las tareas libres de fallos llevadas a cabo por un especialista cualificado utilizando nuestras piezas originales, con vistas a adaptar el electrodoméstico a las especificaciones técnicas de seguridad de otro país de la UE.

¿Cómo se aplica la ley nacional?

La garantía IKEA le otorga derechos legales específicos, que cubren o exceden todas las normativas legales locales.

No obstante, estas condiciones no limitan de ningún modo los derechos de los consumidores prescritos por la legislación local.

Área de validez

Para los electrodomésticos comprados en un país de la UE y que son llevados a otro país de la UE, se proporcionarán los servicios de acuerdo con las condiciones de la garantía normales en el nuevo país. Sólo existe la obligación de realizar servicios en el marco de la garantía si el electrodoméstico cumple y está instalado según:

- Las especificaciones técnicas del país en el que se realiza la reclamación.
- Las instrucciones de montaje y la información de seguridad del Manual del Usuario.

El SERVICIO POSTVENTA dedicado para aparatos IKEA

Por favor, no dude en contactar con el Proveedor de Servicio designado por IKEA para:

- hacer una reclamación con arreglo a esta garantía;
- solicitar aclaraciones relacionadas con la instalación del aparato IKEA en los muebles de cocina IKEA;
- solicitar aclaraciones sobre las funciones de los aparatos IKEA.

Para asegurar de que le proporcionaremos la mejor asistencia, por favor, lea atentamente las Instrucciones de Montaje y/o el Manual de Instrucciones antes de contactar con nosotros.

¿Cómo contactar con nosotros si necesita nuestro servicio?

En la última página de este manual encontrará el listado de Proveedores de Servicio designados por IKEA y los respectivos números de teléfono nacionales.

Para proporcionarle un servicio más rápido, le recomendamos que utilice los números de teléfono específicos que se incluyen en este manual. Indique siempre los números que aparecen en el manual correspondientes al aparato específico para que el necesita asistencia. Además, indique siempre el número de producto, (8 dígitos) y el número de servicio de 12 dígitos del artículo de IKEA, que se encuentran en la placa de datos técnicos del aparato.

¡GUARDE LA FACTURA O RECIBO DE COMPRA!

Es la prueba de la compra y lo necesitará para hacer uso de la garantía. El recibo también incluye el nombre y el número del producto (8 dígitos) de IKEA, para cada uno de los electrodomésticos que compre.

¿Necesita ayuda adicional?

Para quaisquer esclarecimentos adicionais Para todas las cuestiones adicionales no relacionadas con Post-Venta sobre sus aparatos, por favor, diríjase al call center de la tienda IKEA. Le recomendamos que lea atentamente la documentación del aparato antes de contactar con nosotros.

BELGIË - BELGIQUE - BELGIEN

Telefoon/Numéro de téléphone/Telefon-Nummer: 026200311
Tarief/Tarif/Tarif: Lokaal tarief/Prix d'un appel local/Ortstarif

Openingstijd:	Maandag - Vrijdag	8.00 - 20.00
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	8.00 - 20.00
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

БЪЛГАРИЯ

Телефонен номер:	02 4003536	
Тарифа:	Локална тарифа	
Работно време:	понеделник - петък	8.00 - 20.00

ČESKÁ REPUBLIKA

Telefonní číslo:	225376400	
Sazba:	Místní sazba	
Pracovní doba:	Pondělí - Pátek	8.00 - 20.00

DANMARK

Telefonnummer:	70150909	
Takst:	Lokal takst	
Åbningstid:	Mandag - fredag	9.00 - 21.00
	Lørdag	9.00 - 18.00
	(Åbent udvalgte søndage, se IKEA.dk)	

DEUTSCHLAND

Telefon-Nummer:	06929993602	
Tarif:	Ortstarif	
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

ΕΛΛΑΔΑ

Τηλεφωνικός αριθμός:	2109696497	
Χρέωση:	Τοπική χρέωση	
Ώρες λειτουργίας:	Δευτέρα - Παρασκευή	8.00 - 20.00

ESPAÑA

Teléfono:	913754126	
Tarifa:	Tarifa local	
Horario:	Lunes - Viernes	8.00 - 20.00
	(España Continental)	

FRANCE

Numéro de téléphone:	0170480513	
Tarif:	Prix d'un appel local	
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	9.00 - 21.00

HRVATSKA

http://www.ikea.com

ÍSLAND

Símanúmer:	5852409	
Kostnaður við símtal:	Almennt mínútuverð	
Opnunartími:	Mánudaga - Föstudaga	9.00 - 17.00

ITALIA

Telefono:	0238591334	
Tariffa:	Tariffa locale	
Orari d'apertura:	Lunedì - Venerdì	8.00 - 20.00

LIETUVIŲ

Telefono numeris:	(0) 520 511 35	
Skambučio kaina:	Vietos mokestis	
Darbo laikas:	Nuo pirmadienio iki penktadienio	8.00 - 20.00

MAGYARORSZÁG

Telefon szám:	(06-1)-3285308	
Tarifa:	Helyi tarifa	
Nyitvatartási idő:	Hétfőtől Péntekig	8.00 - 20.00

NEDERLAND

Telefoon:	09002354532 en/of 0900 BEL IKEA	
Tarief:	15 cent/min., starttarief 4.54 cent en gebruikelijke belkosten	
Openingstijd:	Maandag t/m - Vrijdag	8.00 - 20.00
	Zaterdag	9.00 - 20.00
	Zondag	gesloten

NORGE

Telefon nummer:	23500112	
Takst:	Lokal takst	
Åpningstider:	Mandag - fredag	8.00 - 20.00

ÖSTERREICH

Telefon-Nummer:	013602771461	
Tarif:	Ortstarif	
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

POLSKA

Numer telefonu:	225844203	
Stawka:	Koszt połączenia według taryfy operatora	
Godziny otwarcia:	Poniedziałek - Piątek	8.00-20.00

PORTUGAL

Telefone:	213164011	
Tarifa:	Tarifa local	
Horário:	Segunda - Sexta	9.00 - 21.00

REPUBLIC OF IRELAND

Phone number:	016590276	
Rate:	Local rate	
Opening hours:	Monday - Friday	8.00 - 20.00

ROMÂNIA

Număr de telefon:	021 2044888	
Tarif:	Tarif local	
Orar:	Luni - Vineri	8.00 - 20.00

РОССИЯ

Телефонный номер:	84957059426	
Стоимость звонка:	Местная стоимость звонка	
Время работы:	Понедельник - Пятница	9.00 - 21.00
	(Московское время)	

SCHWEIZ - SUISSE - SVIZZERA

Telefon-Nummer/Numéro de téléphone/Telefono: 0225675345
Tarif/Tarif/Tariffa: Ortstarif/Prix d'un appel local/Tariffa locale

Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	8.00 - 20.00
Orario d'apertura:	Lunedì - Venerdì	8.00 - 20.00

SLOVENSKO

Telefónne číslo:	(02) 50102658	
Cena za hovor:	Cena za miestny hovor	
Pracovná doba:	Pondelok až piatok	8.00 - 20.00

SRBIJA

http://www.ikea.com

SUOMI

Puhelinnumero:	0981710374	
Hinta:	Yksikköhinta	
Aukioloaika:	Maanantaista perjantaihin	8.00 - 20.00

SVERIGE

Telefon nummer:	0775-700 500	
Taxa:	Lokal samtal	
Öppet tider:	Måndag - Fredag	8.30 - 20.00
	Lördag - Söndag	9.30 - 18.00

UNITED KINGDOM

Phone number:	02076601517	
Rate:	Local rate	
Opening hours:	Monday - Friday	9.00 - 21.00

5019 600 00807

FAC-SIMILE

GB In case of missing Service Sticker, please report Model and Serial numbers for future Service references, which can be found on the Rating Plate in the product. - DE Falls der Serviceaufkleber fehlt, geben Sie bitte zur Erleichterung künftiger Servicearbeiten Modell und Seriennummern an. Diese Daten befinden sich auf dem Typenschild im Gerät. - FR En l'absence d'autocollant de service, veuillez inscrire le modèle et le numéro de série de l'appareil figurant sur la plaque signalétique, afin de pouvoir les communiquer au SAV en cas de problème éventuel. - NL Als de Servicesticker ontbreekt, vermeld dan het productnummer (85-) en serienummer bij eventueel contact met de klantenservice in de toekomst. Deze kunt u vinden op het typeplaatje in het product. - ES En el caso de que no se encuentre la tarjeta de servicio, indique el modelo y los números de serie, que pueden encontrarse en la placa de características del producto, para futuras referencias de servicio. - PT Se perder o autocolante “Service”, comunique o número do Modelo e de Série para referência futura em caso de assistência. Os números encontram-se na placa sinalética do produto. - IT In caso non sia presente l'adesivo del Servizio Assistenza, comunicare il modello e il numero di serie indicati sulla targhetta matricola del prodotto come futuro riferimento per l'assistenza. - GR Σε περίπτωση που λείπει το αυτοκόλλητο σέρβις, αναφέρετε το μοντέλο και σειριακό αριθμό για μελλοντικές αναφορές σέρβις, τα οποία θα βρείτε στην αναγνωριστική πινακίδα στο προϊόν. - SE Om Service-etiketten fattas, bör du anteckna modell- och serienummer för framtida behov - dessa finner du på typskylten i produkten. - NO Dersom serviceetiketten mangler, noter deg modell- og serienummer for fremtidig referanse. Du finner dem på typeplaten i produktet. - DK Hvis servicemærkaten mangler, skal model- og serienummeret oplyses, når Service kontaktes. Numrene er angivet på produktets typeplade. - FI Jos huoltotarraa ei ole, ilmoita huoltoa varten malli- ja sarjanumero, jotka löytyvät tuotteen arvokilvestä. - CZ V případě, že servisní štítek chybí, uveďte prosím pro příští potřebu servisu model a sériové číslo, které najdete na výkonovém štítku výrobku. - SK Ak chýba servisná nálepka, v prípade servisnej potreby nahláste prosím model a výrobné číslo spotrebiča zo servisného štítku, ktorý sa nachádza na výrobku. - PL Jeśli brakuje naklejki serwisowej, w celu ułatwienia serwisowania urządzenia w przyszłości proszę podać model oraz numer seryjny, które można znaleźć na tabliczce znamionowej. - EST Hoolduskleebise puudumise korral palume teatada hooldusfirmale toote mudel ja seerianumber, mis on leitavad toote andmeplaadilt. - LV Gadījumā, ja trūkst apkalpošanas uzlīme, dariet zināmus modeļa un sērijas numurus, kas atrodami izstrādājuma tehnisko datu plāksnītē, lai nākotnē tos varētu izmantot apkalpošanai kā atsauci. - LT Nesant serviso lipduko, serviso specialistams nurodykite modelio ir serijos numerius, kuriuos rasite prietaiso gamyklinėje plokštelėje. - HU Amennyiben hiányzik a szervizmatrica, kérjük, adja meg a jövőbeni szervizhivatkozásokhoz a modellszámot és a sorozatszámot, amelyek a terméken az adattáblán találhatók. - RU В случае отсутствия наклейки послереализационного обслуживания (со словом Service) следует указать модель и серийный номер, используемые в дальнейшем для справки при техобслуживании в сервисном центре. Эти данные приведены на паспортной табличке изделия. - KZ Егер Ќызмет кґрсету жапсырмасы болмаса, келешекте ќызмет кґрсету жўмыстарын орындату ќажет болєанда, ґнімнің техникалыќ аќпарат таќтайшасынан табуєа болатын Їлгі жјне Сериялыќ нґмірді хабарлаңыз. - BG В случай на липсващ стикер с информация за сервизно обслужване, моля посочете модела и серийния номер за бъдещи справки за сервизно обслужване, които ще намерите на табелката с основните данни. - RO Dacă abțibildul cu informații pentru service lipsește, vă rugăm să comunicați modelul și numerele de serie, ca referințe pentru service pe viitor; acestea se găsesc pe plăcuța cu datele tehnice de pe produs. - MA En l'absence d'autocollant de service, veuillez inscrire le modèle et le numéro de série de l'appareil figurant sur la plaque signalétique, afin de pouvoir les communiquer au SAV en cas de problème éventuel.

 AA-1029630-2